THE LIBRARY
OF
THE UNIVERSITY
OF CALIFORNIA

FROM THE LIBRARY OF
COUNT EGON CAESAR CORTI

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Systematisches

Handbuch der Obstkunde

nebst

Anleitung zur Obstbaumzucht

und

zweckmäßiger Benutzung des Obstes.

Von

Johann Georg Dittrich,

Küchenmeister bei Ihrer Hoheit, der verwittweten Frau Herzogin von Sachsen Gotha und Altenburg, der Königlich Preußischen Landesculturgesellschaft zu Arnsberg in Westphalen, und des Vereins für Gartenbau und Feldwirthschaft zu Coburg Ehrenmitgliede, correspondirendem Mitgliede des Vereins für Blumistik und Gartenbau zu Weimar, Mitgliede des Thüringer Gartenbauvereins.

Erster Band.

Kernobstfrüchte.

Mit 2 Kupfertafeln.

Jena,

Druck und Verlag von Friedrich Mauke.

1837.

UNIVERSITY OF CALIFORNIA
LIBRARY
COLLEGE OF AGRICULTURE

Digitized by Google

Digitized by Google

Dem

Hochverehrten Herrn

Dr. Aug. Friedr. Adr. Diel,

Herzogl. Nassauischem Geheimenrath, Ritter des Königl. Preuß. rothen Adlerordens dritter Classe, der Königl. Preuß. ökonomischen Gesellschaft zu Potsdam, der Königl. Sächs. Leipziger ökonomischen Societät, der Altenburgischen Gesellschaft, des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den Königl. Preuß. Staaten zu Berlin Ehrenmitgliede, der Wetterauer Gesellschaft für die gesammte Naturkunde, der K. K. Mährisch-Schlesischen Gesellschaft des Ackerbaues, der Natur- und Landeskunde, der **Horticultural-Society** in London, der K. K. Landwirthschaftlichen Gesellschaft in der Steyermark, der Marburger Gesellschaft zur Beförderung der gesammten Naturwissenschaften correspondirendem, der Königl. Preuß. Obstbaugesellschaft zu Guben und des Herzogl. Nassauischen Landwirthschaftlichen Vereins wirklichem Mitgliede,

widmet mit tiefster Ehrfurcht und Hochachtung

diese Blätter

der Verfasser.

81576

Digitized by Google

Digitized by Google

Hochzuverehrender Herr Geheimerath!

Die Stimme des pomologiſchen Publikums in Deutſchland ſowohl, als in auswärtigen Staaten hat ſich ſchon längſt über die hohen und unſchätzbaren Verdienſte ausgeſprochen, welche Ew. Hochwohlgeboren Sich um die geſammte Obſtcultur, und insbeſondere um Schöpfung einer ſichern Grundlage der Obſtlehre erworben haben, und der Dank, den Ihnen die pomologiſche Welt mit vollem Rechte dafür zollt, iſt bereits in ſo vielen Schriften und auf eine ſo höchſt ehrenvolle Weiſe dargebracht worden, daß eine Feder, wie die meinige, wohl niemals ſich ſchmeicheln darf, irgend etwas zur Verſchönerung eines Denkmals beizutragen, welches Ew. Hochwohlgeboren Sich Selbſt auf's Glänzendſte im Kreiſe Ihrer Zeitgenoſſen geſetzt haben; allein ich habe nicht blos die Ehre, mich in die Reihen Ihrer Verehrer und Bewunderer zu ſtellen, ſondern ich erſcheine auch zugleich durch ſo vielfache Beweiſe von Wohlwollen und durch ſo manche Belehrungen, welche Sie, verehrteſter Herr Geheimerath, mir haben zukommen laſſen, als Ihr ſo großer Schuldner, daß ich es für Pflicht erachte, die Gefühle meines Dankes öffentlich auszuſprechen und Sie um die Erlaubniß zu bitten, mein Handbuch Ihnen zueignen zu dürfen.

Digitized by Google

Je mächtiger Ew. Hochwohlgeboren dazu beigetragen haben, auch in meinem Geburtslande auf kräftige Beförderung und Veredlung des Obstbaues hinzuwirken, um so mehr fand ich mich bewogen, für Minderbemittelte eine Schrift zu bearbeiten, welche dazu dienen könnte, den wünschenswerthen Aufschwung der Obstcultur noch weiter zu begünstigen, daher ich die Werke älterer Pomologen, insbesondere aber die Ihrigen zu geeigneten Auszügen benutzte und mit Angabe meiner eigenen Erfahrungen das obengenannte Ziel zu erstreben suchte.

Wenn es mir die angenehmste Genugthuung seyn wird, meine Absicht in vorgenannter Weise nur einigermaßen erreicht zu sehen, so würde ich zugleich meinen schönsten Lohn darin erkennen, wenn es Ew. Hochwohlgeboren gefallen könnte, in der gehorsamsten Zueignung dieser Schrift einen Beweis der ausgezeichnetsten Verehrung und Hochachtung zu erblicken, in welcher ich die Ehre habe zu verharren, als

Ew. Hochwohlgeboren

ganz ergebenster Diener und Verehrer

J. G. Dittrich.

Digitized by Google

Vorrede.

Aufgemuntert von mehren Freunden der Obstkunde, mit welchen ich schon seit vielen Jahren durch Abgabe mehrer tausend Bäume und Pfropfreiser aus meiner Baumschule in Verbindung stehe, den zum eigenen Gebrauch entworfenen Katalog meiner neuangelegten und systematisch geordneten Baumschule auch für andere Liebhaber der Obstcultur gemeinnützig zu machen, und dadurch mehr Kenntniß der vorzüglichern Obstarten zu verbreiten, stehe ich nicht an, sowohl jenen Wünschen entgegenzukommen, als auch zugleich meine gesammelten Erfahrungen bei Behandlung meiner Baumschule in Form des vorliegenden Handbuchs der Obstkunde durch den Druck bekannt zu machen.

Zwar sind schon viele, und zum Theil vortreffliche Werke über Beschreibung und Erziehung der in- und ausländischen Obstarten vorhanden; um aber besonders auf dem Lande in dieser Hinsicht wahren Nutzen zu verbreiten, und daselbst Lust und Liebe zu Anlegung von Baumschulen und zu besserer Auswahl neuer und vorzüglicher Obstsorten zu erwecken, sind sie theils viel zu umfassend, und daher auch viel zu kostspielig. Die Obstbaumzucht ist durch geeignete Schriften und sonstige Hülfsmittel bereits so ziemlich gefördert worden, wenn die erstere auch hinsichtlich der Erziehung dauerhafter Bäume noch manche nicht unwesentliche Lücken darbietet, dagegen ist Obstkenntniß selbst in Städten noch sehr weit zurück, während sie auf dem Lande fast gänzlich fehlt, so lebhaft auch das Bedürfniß derselben jetzt allgemein gefühlt wird.

Ohne Ansprüche auf sehr weit ausgedehnte Kenntnisse im Fache der Pomologie zu machen, bin ich bei der Abfassung

dieses Werkes bloß von der Überzeugung ausgegangen, ich könne dennoch in dieser Hinsicht Andern nützen, und es sey daher meine Pflicht, es zu thun. Und so wünsche ich denn die Aufmerksamkeit meiner Landsleute besonders auf meine Erfahrungen zu lenken, und sie dadurch in den Stand zu setzen, künftig bei Bepflanzung ihrer Gärten und öffentlichen Anlagen eine bessere Auswahl der Sorten, als zeither, treffen zu können.

Zu diesem Zweck ist es nothwendig, den Schatz der neuen, noch zu wenig bekannten, durch Kernaussaaten gewonnenen, vortrefflichen Obstsorten näher bekannt zu machen, und das Vorurtheil, als wäre unser Clima für die Erziehung fremder Sorten überhaupt nicht wohl geeignet, zu bekämpfen.

Vielfältige eigene Versuche, so wie auch die Ansicht des berühmten deutschen Pomologen, des Herrn Geheimenraths Diel, in seinem höchst schätzbaren Werke: Systematische Beschreibung der in Deutschland vorhandenen Kernobstsorten, müssen uns bestimmen, aus der großen Anzahl vorhandener Obstarten fernerhin nur diejenigen zur Fortpflanzung auszuwählen, deren Werth anerkannt ist, und jene Menge geringer Obstsorten, mit welchen fast ganz Deutschland jetzt noch überschwemmt ist, der Vergessenheit zu übergeben.

Übrigens bitte ich Männer von Fach, die es der Mühe werth halten, mein Handbuch zu prüfen, um gütige Nachsicht, zumal ich mehr mein vorgestecktes Ziel und überhaupt die Sache im Auge behielt, als die Art und Weise der Darstellung. Jede begründete Berichtigung werde ich mit Dank annehmen, und selbige dem pomologischen Publicum entweder in geeigneten Zeitschriften, oder in einem einstigen Nachtrag des Handbuchs zur Kenntniß bringen.

Gotha, im October 1836.

Einleitung.

Die großen Verdienste des, obwohl in hohem Alter, doch noch zu früh verstorbenen Pfarrers Sickler zu Kleinfahnern, im Herzogthum Gotha, müssen stets mit dem größten Dank anerkannt werden; er selbst hat sich durch die Herausgabe des Teutschen Obstgärtners ein unvergängliches Denkmal gesetzt, welches mit Recht noch jetzt von den neueren Pomologen geachtet wird.

Durch die edlen Besitzer der Güter Groß- und Kleinfahnern, besonders durch den Herrn Domprobst von Seebach eifrig unterstützt, gelang es dem obengedachten für die Emporbringung des Obstbaues in Thüringen und ganz Deutschland unermüdlich wirkenden Pomologen, von Kleinfahnern aus, die edelsten damals bekannten, theils ausländischen, theils inländischen Obstarten, sowohl in Bäumen, als auch in Pfropfreisern zunächst über Thüringen, und dann über ganz Deutschland zu verbreiten, und der Obstcultur eine bestimmtere und festere Richtung zu geben. Mehre eben so achtbare Männer traten fast gleichzeitig auf, unterstützten das angefangene Werk durch Beiträge und Berichtigungen in der Nomenclatur (Namenbezeichnung) der Obstarten, und suchten, mitten unter der allgemeinen Verwirrung, ein festes System zu gründen, wonach die vorhandenen Obstarten in Classen eingetheilt, und nach sichern Regeln fest bestimmt wurden.

Der Oberpfarrer Christ zu Kronberg an der Höhe, ebenfalls durch seine vielen, die Obstkunde betreffenden Schriften rühmlichst bekannt, verbreitete in den Maingegenden gleichzeitig Aufklärung in diesem Theile der Landwirthschaft, und wetteiferte mit Sickler in Verbreitung und Berichtigung der damals blos nach Provinzialnamen bekannten Obstsorten.

Mehre angesehene, für das Gemeinwohl begeisterte Männer, widmeten sich nunmehr dem Studium der Obstkunde. Der Major und Freiherr von Truchseß auf der Bettenburg in Franken erwählte aus Neigung das Studium der Cultur des Kirschbaums, und scheuete keine Mühe und Kosten, um in diesem Zweige der Obstkenntniß Licht zu erhalten; und nach dreißigjährigen Beobachtungen gelang es ihm, aus seinen mühsam erworbenen Erfahrungen ein sinnreiches, allgemein bewundertes System aufzustellen, nach welchem wir nun im Stande sind, unsere Kirschen leichter zu erkennen, und die neuentstandenen Sorten zu classificiren.

Auch für die Pflaumen fanden sich die Herren von Günderode und Borkhausen in Darmstadt, welche durch die Herausgabe

eines mit großem Fleiße bearbeiteten unvollendeten Werkes von leider nur 6 Heften, mit den vortrefflichsten Abbildungen von 36 Pflaumensorten, in diesem noch wenig untersuchten Theile der Obstkunde Aufklärung verbreiteten und manche frühere Irrthümer der ältern Pomologen berichtigten.

Meine große Vorliebe für die Obstbaumzucht wurde zur wahren Leidenschaft, als mir das vortreffliche Werk des Herrn Geheimenraths Diel: Anleitung zur Erziehung der Obstbäume in Scherben — Frankfurt am Main 1804, in die Hände kam, so daß ich nicht allein eine Topforangerie nach dieser Anleitung anlegte, sondern mich auch des Studiums jener Menge neuer Obstsorten befliß, welche derselbe Herr Verfasser nach einem von dem im Teutschen Obstgärtner sehr verschiedenen Plane, in seiner systematischen Beschreibung der in Deutschland vorhandenen Kernobstfrüchte behandelt hat.

In Verbindung mit meinem nun verstorbenen Freunde, dem Herzogl. Geheimekämmerier Starkloff in Gotha, einem eben so großen Kenner, als Verehrer der Obstbaumzucht, verschrieb ich sogleich mehre Hundert Sorten der neuesten und besten Obstarten vom Herrn Geheimenrath Diel, und legte so den Grund zu meiner jetzt auf 1600 Sorten herangewachsenen Baumschule; und seit dieser Zeit versorgte mich jährlich die freundschaftliche Güte dieses großen Beförderers der Obstcultur, so wie die seines Herrn Sohnes, des Herrn Doctors Diel, mit den neuesten und besten der aus seiner Prüfungsschule hervorgegangenen Obstsorten.

Anfänglich nur auf einige Hundert Sorten beschränkt, war es mir wegen Mangels an Raum nicht möglich, selbst diese in meinen Gärten nach der gewünschten Ordnung zu erziehen, bis ich vor 6 Jahren durch die Anlegung einer größeren Baumschule in dem väterlichen Garten, so wie auch durch Anpflanzung neuer, noch wenig bekannter Obstarten daselbst, den Werth derselben für hiesige Gegenden zu prüfen, in den Stand gesetzt wurde. Durch die Erfahrung belehrt, daß bei der Anlage einer Baumschule ein fester Plan gleich anfänglich befolgt werden müsse, um bei der einstigen Abgabe der Bäume unangenehmen Verwechselungen der Sorten vorzubeugen, legte ich meine neue Baumschule sogleich streng systematisch, und nach der Reifzeit geordnet, an; und hoffe dadurch diesen in Baumschulen häufig vorkommenden unangenehmen Fällen gänzlich begegnen, und jeden Käufer mit der verlangten Sorte richtig bedienen zu können.

Die Kernobstfrüchte sind im Handbuche, wie in der Baumschule, nach dem Diel'schen System beschrieben und geordnet, und nur da, wo solche in diesem nicht zu finden sind, ist die Beschreibung derselben aus dem Teutschen Obstgärtner, aus Christ's pomologischem, theoretisch-practischem Handwörterbuche vom Jahr 1802, oder aus andern bekannten pomologischen Werken genommen. Die Kirschen sind nach den von Truchseß'schen Beschreibungen geordnet, so

wie die Pflaumen nach den vom Herrn Regierungsrath von Gündeerode und Borkhauſen hierüber herausgegebenen Heften beſchrieben, und in meiner Baumſchule erzogen. Ebenfalls habe ich die ſyſtematiſche Anleitung zu Erkenntniß der vorzüglichſten Obſtarten des Herrn Apotheker Liegel in Braunau als ein ganz zweckmäßiges, mit meinen Anſichten vollkommen übereinſtimmendes Werk, ſowohl zum Vergleichen, als auch hinſichtlich der Eintheilung der beſchriebenen Früchte benutzt, und manches Lehrreiche daraus, ſo wie auch aus den eben ſo ſchätzbaren Annalen der Obſtkunde der pomologiſchen Geſellſchaft in Altenburg, in mein Handbuch aufgenommen. Für die Pflaumen, welche nach der Chriſt'ſchen Claſſification noch zu viel Unbeſtimmtes enthalten, werden wir für die Folge durch die Bemühung des Herrn Doctors Diel, Sohn des Herrn Geheimenraths Diel in Dietz an der Lahn, ein vollkommeneres, der Natur angemeſſeneres Syſtem, dem von Truchſeß'ſchen ähnlich, erhalten.

In den Annalen der pomologiſchen Geſellſchaft in Altenburg fand ich in Beziehung auf die Obſtkunde viele vortreffliche Aufſätze, und benutzte dieſe zur Beſtätigung oder Erweiterung meiner eigenen Erfahrungen, und empfehle meinen Leſern insbeſondere das von dem Herrn Landkammerrath Waitz daſelbſt bekannt gemachte neue Syſtem der Eintheilung der Diel'ſchen 1ſten und 2ten Claſſe der Äpfel, nach einem weiter ausgeführten Plane, welches ich zum Vergleich mit dem Diel'ſchen im Handbuche aufgenommen habe, und welches die Erkennung einer Frucht nach deren Beſchreibung ſehr erleichtert. Eben ſo vortheilhaft und nützlich für die Obſtkunde erſchien mir der Hohenheimer Baumſchulen-Catalog von Herrn Hofgärtner Walker, durch welchen man aus den darin enthaltenen kurzen Beſchreibungen die Frucht erkennen, oder ihren Werth beurtheilen lernet, auf jeden Fall aber bei der Auswahl ſeiner benöthigten Obſtbäume einen Rathgeber findet.

Bei den Beſchreibungen der Früchte in meinem Handbuche bin ich, ſoviel wie möglich, um jedem Vorwurf einer eigenmächtigen Abweichung zu begegnen, genau dem dabei angegebenen Verfaſſer gefolgt; auch habe ich mich der in den angeführten Werken gebrauchten Ausdrücke und Benennungen als bezeichnend bedient, und eine Frucht, wie die andere, nach einer ein für allemal beobachteten Form beſchrieben; wo meine eigene Überzeugung aber durch hinreichende Gründe mich eines Andern belehrte, dieſe getreulich ausgeſprochen. Wer alle jene von mir benutzten Werke beſitzt, wird mein Handbuch ziemlich entbehrlich finden; allein dem größern Theile der Land- und Gartenbeſitzer wird es ein Leitfaden ſeyn, in welchem ſie die bis jetzt bekannten beſten Obſtſorten in zwei Bänden zuſammengedrängt, in der Kürze ſyſtematiſch geordnet und beſchrieben ſehen, um deren Werth und Nutzen kennen zu lernen.

Die beigefügte Inhaltstabelle des Handbuchs giebt zugleich eine

Übersicht der Reifzeit, Güte und Dauer der beschriebenen Früchte, so wie auch der Classe und Ordnung, in welche sie gehören. Auch sind diejenigen Sorten noch besonders bemerkt, welche zur Zucht und Anpflanzung für den Landmann geeignet sind, so wie die Rangbestimmung zugleich dem Städter das Tafelobst bezeichnet, welches in seinen geschlossenen Gärten, in gut cultivirtem Boden, erzogen werden soll. Sollten nun, wie ich hoffe, durch meine Bemühung besonders Bürgerschaften und Landgemeinden ermuntert werden, sich selbst ihre nöthigen Bäume, sowohl für ihre Gärten, als auch zur Besetzung für die um so viele Städte und Dörfer noch wüst liegenden Plätze zu erziehen, wie schon an manchen Orten geschehen ist: so wäre der Zweck meines Buchs erreicht. Jede Dorfgemeinde kann soviel Land entbehren, um eine Baumschule nach dem im V. Capitel: „Über Baumschulen" angegebenen Vorschlage, unter der Aufsicht des Pfarrers, Schullehrers oder Gemeindevorstehers anzulegen und durch die erwachsenern Schulkinder besorgen zu lassen. Nicht allein, daß diese angenehme, den Geist und Körper zugleich stärkende Beschäftigung, unter gehöriger Aufsicht, selbst in moralischer Hinsicht wohlthätig auf die Jugend einwirken, und manche müssige Stunden nützlich ausfüllen könnte, so wird auch dann sicher der noch so häufig, und hauptsächlich auf dem Lande vorkommende Baumfrevel für die Folge verschwinden. Denn, wer sich mit der Erziehung der Bäume abgiebt, wird bald Liebe und Lust daran finden, und dann gewiß nicht der Zerstörer seines eigenen, ihm theuer gewordenen Werkes werden, sondern vielmehr mit Eifer darüber wachen, dasselbe vor Schaden bewahren, und die etwa zu befürchtenden Frevler im Auge behalten. Um aber auch die Jugend zu dieser nützlichen Beschäftigung zu ermuntern, und bei Andern Nacheiferung zu erwecken, wird es dienlich seyn, diejenigen jungen Leute, welche sich besonders mit Fleiß und Liebe der Obstbaumzucht unterziehen, mit einem angemessenen Geschenke, durch den Oberbeamten des Bezirkes verabreicht, als Auszeichnung öffentlich zu belohnen.

Der große Nutzen, der aus der über das ganze Land durch Anlegung solcher Gemeinde-Baumschulen verbreiteten Obstcultur entspringt, muß auch dem Theilnahmlosesten einleuchten, wenn er sieht, wie z. B. hier in Thüringen in Klein- und Großfahnern im Herzogthum Gotha, wo Sickler lebte und wirkte, und in andern in deren Nähe gelegenen Ortschaften, welche sich durch große Obstanlagen vortheilhaft auszeichnen, fast jährlich von den Besitzern derselben beträchtliche Summen gewonnen werden. Gewiß wird jede Dorfgemeinde im ganzen lieben Deutschland wünschen, ihren Wohlstand auf ähnliche Art zu verbessern, und gern die im Verhältniß unbedeutenden Kosten aufbringen, um sich für die Folge eine nicht unbedeutende Erwerbsquelle, dem lebenden Geschlechte, wie dem künftigen ergiebig, zu verschaffen. Man glaube übrigens ja nicht, daß durch allgemein verbreitete Obstanlagen der Werth des Obstes so herabsinken werde, daß dessen Erziehung der angewandten Mühe ferner nicht mehr lohne. Nicht jedes Jahr liefert

eine reichliche Erndte; Spätfröste während der Blüthe, Raupenfraß und sehr harte Winter rauben uns nur zu oft die Hoffnung auf eine reichliche Erndte, ja oft auf mehre Jahre, und lassen uns dann erst den Werth und den Nutzen des Obstes schätzen. Eben so wenig sind unsere Obstmärkte von guten Obstsorten bis jetzt überfüllt; und eine gute Frucht findet stets ihren Käufer. Der Landmann hat bisher aus Unkenntniß immer noch zu viele gemeine, fast ungenießbare Obstarten erzogen; diese für die Zukunft zu verdrängen, und an deren Statt bessere, sowohl zum rohen Genuß, als auch zur Wirthschaft und jedem andern Gebrauche schätzbarere Sorten zu verbreiten, war der Zweck meiner zwanzigjährigen Bemühung.

Meine größere Baumschule setzt mich nunmehr in den Stand, durch Abgabe von Bäumen aller Art, hauptsächlich an bessern Obstarten, dem seitherigen Mangel daran abzuhelfen, und durch Verbreitung von Pfropfreisern der neuern und vorzüglichern Sorten, unter den Liebhabern der Obstbaumzucht in ganz Deutschland, so wie durch unentgeltliche Abgabe derselben an Gemeinde-Baumschulen in den Herzogl. Coburg-Gothaischen Landen hoffe ich in dieser Hinsicht der Obstcultur noch ferner nützlich zu werden.

Die Vorsehung hat jedem Lande und Erdstrich seinen Theil von Früchten angewiesen, welche zur Ernährung der Menschen und Thiere bestimmt sind, und für das Clima passen.

Auch wir in unserm gesegneten Thüringen und ganz Sachsen dürfen uns nicht beschweren. Obgleich etwas rauher als im südlichen Deutschlande, ist unser Clima doch noch immer, im Vergleich mit andern mehr nördlich gelegenen Ländern, dem Obstbau im Allgemeinen sehr günstig. Aber selbst das eigentliche Norddeutschland ist überall geeignet, gutes Obst hervorzubringen, wie ich selbst auf meinen Reisen durch Mecklenburg, Hollstein und Dänemark zu beobachten Gelegenheit gehabt habe. Freilich verderben daselbst oft, wie z. B. im Jahre 1831, die Spätfröste die Freude und Hoffnung eines ganzen Jahres; ja nicht selten raubt uns ein harter Winter, wie der von 1829 bis 1830, wo so viele Obstbäume gänzlich erfroren, auf lange Zeit den Ertrag der angewandten Mühe, und schlägt unsern Muth nieder. Aber alles Dieses darf uns nicht abhalten, durch fleißige Erziehung junger Bäume den Abgang der ältern zu ersetzen, und unsern Nachkommen die Vortheile zu sichern, welche wir unsern Vorfahren durch Anpflanzungen, wenn auch nur geringer Sorten, zu verdanken haben.

Nicht jeder Winter hinterläßt solche Spuren von Verwüstungen, die sich auch über die wärmeren Gegenden Deutschlands längs dem Rheine, ja selbst nach Frankreich und Italien erstreckt haben; und geräth auch bei uns nicht jedes Jahr das Obst, so ist doch ein eigentlicher Mangel daran noch nicht eingetreten; immer giebt es Landstriche, welche durch ihre mehr geschützte Lage gedeckt, mehr oder weniger davon liefern. Und wie viele fruchtbare Jahre habe ich selbst schon in meiner Heimath erlebt, in denen wirklicher Überfluß von Obst herrschte! Die

Befürchtung aber, daß bei einer allgemeinen, über ganz Deutschland sich erstreckenden Obstanpflanzung, welche von mehren deutschen Regierungen weislich begünstigt und unterstützt, und auch von der hiesigen väterlichen Landesregierung vorzüglich bezweckt wird, für die Folge wirklich einmal eine Überfülle von Obst entstehen könnte, führt uns auf die richtige Benutzung des zum rohen Genusse entbehrlichen Obstes und dessen zweckmäßige Verwendung, und eröffnet dem Landmann zugleich eine neue Quelle des Wohlstandes, wodurch seine angewandte Mühe reichlich belohnt wird. Nicht allein kann ein großer Theil des vorhandenen Obstes durch Trocknen und Welken zur Gewinnung einer für den Bürger und Landmann fast unentbehrlichen Winterkost verwendet, sondern es können auch durch eine sorgfältige Behandlung der geschälten Äpfel = und Birnenschnitzen, der getrockneten Kirschen, Zwetschen, Pflaumen und Mirabellen, große Summen durch den Handel in die nördlichen Länder gewonnen werden. Noch mehr aber kann der Überfluß der Äpfel = und Birnen zur Bereitung des Obstweins (Cyder) und der geringeren Arten von Früchten zur Bereitung eines sehr guten Obstessigs, zu dessen Verfertigung im VI. Capitel des Handbuchs ausführliche Anleitung gegeben wird, mit großem Nutzen angewandt, und durch Verkauf oder eigenen Gebrauch jeder Haushaltung wohlthätig werden.

Mit Vergnügen habe ich auf mehren Reisen durch die gesegneten Rheingegenden und in dem südlichen Deutschland, da, wo doch der Traubenwein zu Hause ist, den vortrefflichsten Obstwein wegen seiner Wohlfeilheit vorzugsweise trinken sehen, und mich hinlänglich von dem bedeutenden Nutzen überzeugt, welcher durch große Anlagen von den dazu geeigneten Obstarten den dortigen Ländern daraus erwächst. Nicht allein sämmtliche Chausseen und Landstraßen, sondern auch alle Feldraine und wüsten Plätze um die Städte und Dörfer herum, sind daselbst mit den schönsten Obstbäumen aller Art bepflanzt, gewähren dem Wanderer Schatten und Erquickung, und den Besitzern derselben nicht nur eine gesunde Kost fast das ganze Jahr hindurch, sondern auch einen im Sommer erfrischenden und gesunden Trank. Warum sollte nun nicht auch in den übrigen, zum Theil so sehr gesegneten, dem Obstbau so günstigen Gegenden Deutschlands der Landmann eben so gut, statt seines oft sauern und dicken Biers oder Kofents, seinen Krug guten Apfelweins trinken können? — Durch die stärkere Consumtion dieses, so bald es gut zubereitet ist, sehr gesunden Getränks würde demnach der Einwurf gegen das Pflanzen der Obstbäume, und daß man am Ende zuviel Obst erhalten würde, verschwinden; und es wäre sehr zu wünschen, daß diese in die Augen springenden Vortheile recht viele Gemeinden ermuntern möchten, so viele Obstbäume, als immer möglich, in ihren Baumschulen zu erziehen, und damit ihre noch unbenutzt liegenden Plätze zu besetzen.

Die Vortheile, welche die gesegneten Bemühungen des Pfarrers Sickler durch Emporhebung der Obstcultur und Verbreitung guter Obstsorten in der Gegend seines Wirkungskreises ganzen Gemeinden,

wie einzelnen Landwirthen, bereitet haben, müssen Jeden anspornen, diesem edlen Beispiele zu folgen, und auf alle mögliche Weise den Obstbau als einen sehr nützlichen Zweig der Landwirthschaft zu befördern. Indeß ist mir nicht unbekannt, wie so mancherlei Hindernisse oft solche Unternehmungen hemmen, oder deren Ausführung erschweren.

Gewöhnlich ist die Trift auf den zu solchen Anpflanzungen geeigneten Stellen der Vorwand und das Haupthinderniß einer bessern Benutzung, die selten mit völliger Übereinstimmung der dabei betheiligten Besitzer genehmigt wird.

Wie jedoch manche Gemeinden diese häufig vorkommenden Schwierigkeiten glücklich zu beseitigen wußten, das zeigt unter andern das erwähnte Beispiel von Groß- und Kleinfahnern, Gera bei Elgersburg, Ernstroda, Ülleben und mehren anderen Ortschaften im Gothaischen, wo sämmtliche Weideplätze mit Obstbäumen bepflanzt sind, theilweise schon seit 30 bis 40 Jahren, und dem Vieh immer hinlängliches Futter gegeben haben, welches im Schatten der Bäume viel saftiger und reichlicher wächst, und nicht so leicht von der Sonne verbrannt werden kann. Selbst ganze Fruchtfelder sind um Fahnern mit den schönsten Obstbäumen bepflanzt, unter welchen Getreide aller Art gezogen wird, so daß der Acker doppelten Nutzen gewährt. Ein Acker im Felde mit in einem Abstand von 36 bis 40 Fuß von einander gepflanzten Obstbäumen wird fast eben soviel Getreide, als ein anderer unbepflanzter, tragen, und dem Landmann eben so wenig an der gehörigen Bearbeitung des Bodens hindern; dagegen gewährt er ihm für die Folge große Vortheile.

Wie viele Landstrecken giebt es in jeder Flur, auf denen wegen schlechter Beschaffenheit des Bodens nur wenig Getreide, oft nur dürftiger Hafer gebaut wird, und welche mit einer der Gegend und Lage angemessenen Obstgattung besetzt, einen viel bessern Ertrag liefern würden, und dabei immer noch als Getreidefeld benutzt werden könnten!

Daß man aber bei solchen Anpflanzungen mit Einsicht verfahren, und jeder Obstart ihren gehörigen Stand und Boden geben müsse, ist ein Hauptbedingniß, um einst einen möglichen Vortheil aus denselben zu ziehen. Gar häufig trifft man Stellen, wo nur der Kirschbaum gedeiht, mit Apfel-, Birn- oder Pflaumenbäumen, und umgekehrt, wo Apfel- oder Birnbäume hinlänglich Nahrung finden, und wohl gut gedeihen würden, mit Kirschbäumen besetzt.

Bei der Gelegenheit, wo ich den Gemeinden die Bepflanzung ihrer wüstliegenden, und blos zur Trift benutzten Plätze, die oft $\frac{1}{3}$ ihrer Ländereien ausmachen, empfehle, halte ich es für meine Pflicht, dem wirklich tief eingewurzelten Vorurtheile zu begegnen, als ob eine dergleichen Obstanlage dem Wachsthum der Gräserei sehr großen Schaden bringe, indem das Gras unter den Bäumen gar nicht wachse, und daß in Folge davon das auf die Weide gehende Vieh daselbst keine gehörige Nahrung finde. Dieses Vorurtheil ist nicht nur dem gewöhnlichen Landmanne, sondern selbst häufig den mehr gebildeten Öconomen

und Gutsbesitzern so eigen, daß sie sich allen Anpflanzungen auf Gemeinde- und Triftplätzen auf das heftigste widersetzen.

Wenn aber die Obstanpflanzungen auf den wüst liegenden Plätzen mit der nöthigen Einsicht und Berücksichtigung der Beschaffenheit solcher Triften geschieht, so lehrt nicht nur die Erfahrung, daß der Wuchs des Grases unter den Bäumen besser, als ohne Bepflanzung gedeiht; es lassen sich auch noch mehre Gründe auffinden, die für die bessere Bewirthschaftung solcher Stellen hauptsächlich in dieser Hinsicht sprechen.

1. Wächst das Gras in den Laubholzungen, so wie in den dicht mit Bäumen bepflanzten Gärten der Landleute am dichtesten und saftigsten.
2. Wird der von dem Vieh auf die Triftplätze verbreitete Dünger nicht von der Luft und Sonne ausgedörrt und ausgesogen, sondern verwandelt sich im Schutz der Bäume zu befruchtendem Pflanzenhumus.
3. Der Schatten der Bäume gewährt bei anhaltender Hitze und Dürrung dem Grase diejenige Kühle und Feuchtigkeit, welche zu seinem Fortwachsen nöthig ist, während außer dem Bereich der Bäume alles versengt und verbrennt.
4. Eben so vortheilhaft für die Vegetation des Grases ist die jährliche Entlaubung der Bäume im Herbst, indem das gefallene Laub solchem gleichsam als Decke dient, vor den harten Winterfrösten schützt und später seine düngenden Stoffe der Erde mittheilt.
5. Erzeugt eine Baumanpflanzung auf Höhen und Abhängen, welche man gewöhnlich den Sommer über kahl und das Auge beleidigend daliegen sieht, auf welchem sich kaum eine Spur von Vegetation im Frühjahr zeigt, und welche im Verlauf des Sommers gänzlich verschwindet, den großen Vortheil, daß sich unter dem Schutz der Bäume bald ein Rasen bildet, welcher die Erdtheile so zusammenhält, daß diese nicht mehr von den Regengüssen weggespült, oder von dem daselbst weidenden Vieh losgetreten werden kann.

Durch die Bepflanzung solcher kahlen Abhänge wird demnach nicht allein der Trift ein Zuwachs ertheilt, sondern auch die Gegend verschönert, und zugleich ein jährlicher Ertrag an daselbst gewonnenen Früchten den Besitzern derselben zu Theil, wobei der Werth der Bäume, sobald sie alt geworden, immer noch als Brennholz betrachtet, mit in Anschlag gebracht werden muß.

Der Birnbaum verlangt einen trocknen, warmen und tiefgehenden Boden, und darf nicht auf feuchtes oder gar zu steinichtes Erdreich gesetzt werden, während der Apfelbaum und alle Pflaumensorten besser in einem etwas schweren und feuchten Boden wachsen, wenn sonst nur nicht stehende und anhaltende Feuchtigkeit ihrem Fortkommen schadet.

Auf freien Anhöhen, wenn selbst der Boden etwas steinicht wäre, kommt der Birnbaum, zumal die geringern Sorten desselben, recht wohl fort; nur darf die tiefer liegende Erdschicht nicht kiesicht seyn.

Kommt nämlich seine Pfahlwurzel in eine solche Kies- oder kalte Thonlage, so hört seine Vegetation auf, er kümmert und stirbt nach und nach ab. Die Kirschbäume hingegen gedeihen am besten auf sonnenreichen Anhöhen in einem sandigen, magern Boden; und selbst ein etwas lehmhaltiges, steinichtes Erdreich ist ihrem Fortkommen zuträglicher, als ein schweres, allzu fruchtbares, worin sie leichter zum Harzfluß geneigt werden, zwar anfänglich stärker wachsen, aber weniger tragbar und dem Absterben mehr unterworfen sind.

Noch wäre zu wünschen, daß in den mittlern und nördlichen Gegenden Deutschlands die Cultur der Mirabellen und anderer zum Trocknen vorzüglich geeigneten vortrefflichen Pflaumensorten mit größerem Eifer betrieben würde. — Anlagen von Mirabellen- und Damascener-Pflaumenbäumen würden gewiß einen nicht unbeträchtlichen Vortheil gewähren, da deren Früchte geschält und an der Sonne getrocknet, oder in einem gelinde erwärmten Welkofen leicht gedörrt, die aus Frankreich und den Rheingegenden durch den Handel zugeführten Prünellen entbehrlich machten. Beträchtliche Summen gehen jährlich für diesen Artikel aus dem Lande, welche wir doch eben so gut zu gewinnen im Stande wären, wenn wir den Anbau derjenigen Pflaumenarten betrieben, die sich zur Bereitung der Prünellen eignen; zu welchen die Perdrigons-, die Catharinenpflaume, die Damascenerarten, ja selbst unsere gewöhnlichen Hauszwetschen benutzt werden können. Da nun die Bereitung der Prünellen durch Kinder sehr leicht verrichtet werden kann, so wäre allerdings der Anbau solcher Pflaumenarten zu diesem Zweck für jedes Land sehr wohlthätig. Man wird mir zwar den Einwurf machen, daß solche ausländische, an ein wärmeres Clima gewöhnte Pflaumensorten nicht in allen Gegenden Deutschlands jene Güte, wie in ihrem Vaterlande erreichen können; allein dieß ist nur Vorurtheil. Eigene Erfahrungen haben mir gezeigt, daß im nördlichen Deutschland die Perdrigons und feinen Damascenerarten in günstigen Sommern eben so gut ihre Vollkommenheit erreichen; man gebe ihnen nur einen warmen, sonnenreichen Stand und einen dem Baume angemessenen, fruchtbaren Boden. In ungünstigen Sommern aber gerathen ja unsere gewöhnlichen Pflaumensorten eben so wenig. Obgleich diese an unser kaltes Clima mehr gewöhnt sind, so leiden sie eben sowohl, wie die feinern Arten, von den verderblichen Spätfrösten, während bei günstiger Witterung Alles geräth und mithin auch die edlern Fruchtarten ihre Vollkommenheit erreichen.

Noch herrscht leider in manchen Gegenden aus Unkenntniß das Vorurtheil, daß die neuern, aus Samen entstandenen Kernobstsorten nicht so gut für jeden Boden passen, ihre gehörige Güte nicht so erreichen und leichter dem Erfrieren ausgesetzt seyen, als unsere längst bekannten, ebenfalls ausländischen, aber schon mehr an das nördliche Clima gewöhnten Obstsorten.

Statt sich auf die Erziehung der neuen Birnsorten zu legen, pflegt man daher häufig noch immer blos die alten bekannten franzö-

sischen Arten, als die Franzmadam, graue Herbstbutterbirne, weiße Herbstbutterbirne, Sommer-, Herbst- und Winterapothekerbirne, Colmar, Herrmannsbirne, Virguleuse u. a. m. anzubauen; obgleich bekannt ist, daß diese zwar theilweise vortrefflichen Obstsorten, doch in ungünstigen Jahren steinicht und krüppelhaft bleiben und nur am Spalier in einer sehr warmen Lage erzogen, ihre wahre Vollkommenheit erreichen.

Weil nun diese und mehre andere Sorten im nördlichen Deutschland selten ihre eigentliche Güte erlangen, so wählt man vorzugsweise Sorten von geringerem Werthe, welche dem Besitzer doch wenigstens eine reichliche Erndte sichern, ohne zu bedenken, daß der größere Theil der neuen, aus Samen entstandenen Arten viel besser für unser Clima sich eignen, und uns viel schönere, fast jedes Jahr wohlgerathene Früchte liefern, welche in Hinsicht der Güte und Schönheit mit den ältern uns bekannten ausländischen Sorten wetteifern, und den Vorzug vor vielen andern mit Recht verdienen.

Schon vor 16 Jahren, als ich die neuern Kernobstsorten durch die freundschaftliche Güte des Herrn Geheimenraths Diel in Pfropfreisern erhielt, wurde der Wunsch in mir rege, den Werth derselben so bald als möglich an der Frucht selbst kennen zu lernen, und deren in den Diel'schen Werken angerühmte Vorzüge zu prüfen.

Es wurde demnach in dem Garten des nunmehr verstorbenen Geheimkämmeriers Starkloff und in dem meinigen sogleich der größere Theil der Standbäume damit bepfropft; und schon nach einigen Jahren hatten wir das Vergnügen, eine Napoleons-Butterbirne, Diels-Butterbirne, eine Colomas- und Capiaummonts-Herbstbutterbirne, eine Preuls Colmar und Colomas köstliche Winterbirne, so wie auch die ganz vorzügliche Normännische rothe Herbstbutterbirne, und die wegen später Zeitigung besonders schätzbare späte Winterbirne, Kronprinz Ferdinand von Östreich, nebst mehren andern neuen uns unbekannten Birn- und Apfelsorten zu prüfen und deren vorzüglichen Werth kennen zu lernen. Sie zeichneten sich nicht allein durch frühe Tragbarkeit, wie durch vorzügliche Güte und Schönheit der Früchte vor vielen andern schon bekannten Obstsorten vortheilhaft aus, sondern es gab mir auch der harte Winter von 1829 bis 30, welchem sie sehr gut widerstanden, die Überzeugung, daß die Strenge unseres Climas keinesweges eine Ursache seyn könne, ihre Fortpflanzung im nördlichen Deutschland zu unterlassen, oder nicht zu wünschen.

Gewiß wird es jedem Liebhaber der Obstkunde angenehm seyn, über die Entstehung der neuern Kernobstfrüchte einigen Aufschluß zu erhalten; und ich theile daher einen, im Allgemeinen Teutschen Garten-Magazin, I. Band, Jahrgang 1825. S. 39. vorgefundenen Aufsatz von dem um die Obstcultur hochverdienten Herrn Professor van Mons auszugsweise mit, und hoffe dadurch bei meinen Lesern das gegen obiges Verfahren gefaßte Vorurtheil völlig zu vernichten und sie zum Anbau der neuen Obstsorten zu ermuntern.

In der großen Baumschule zu Brüssel, **La Fidelité** genannt, welche aus 40,000 Probebäumen besteht, wird unter der Leitung des Herrn van Mons jährlich ein beträchtlicher Theil neuer Obstarten gewonnen, so daß nunmehr schon 2588 neue Birnsorten, etwas weniger Apfelsorten und viele neue Pfirschen-, Kirschen-, Pflaumen- und Aprikosenarten, sämmtlich aus ausgesuchten Kernen derselben Gattung gewonnen und nach gehöriger Prüfung ihres Werthes mit Namen belegt, und hauptsächlich durch den Herrn Geheimenrath Diel weiter verbreitet worden sind. Der Herr Professor van Mons, rühmlichst bekannt durch seine pomologischen Schriften, erwirbt sich das große Verdienst um die Nachwelt, durch unermüdete Versuche das Resultat zu erlangen, aus den Samen der Früchte neue Arten zu erziehen, welche die uns bis jetzt bekannten, wenn auch nicht alle, doch größtentheils an Werth und Güte übertreffen, und jene vollkommen ersetzen können. Nach seiner Ansicht haben sich die bei uns bisher bekannten alten ausländischen Obstarten durch öftere Fortpflanzung durch Pfropfen und Copulieren, hauptsächlich von schon kränkelnden Bäumen, wie dieses so häufig der Fall ist, mit der Zeit verschlechtert; ihre Früchte werden, zumal bei ungünstiger Witterung, steinicht, springen auf, werden von Würmern und Insecten angegriffen und tragen vollkommen den Character der Verschlechterung an sich. Da sich nun durch hinlängliche Erfahrungen, als Folge von zwanzigjährigen Beobachtungen ergeben, daß die aus Samen gewonnenen neuen Obstsorten keinem jener Fehler unterworfen, sondern durch vorzügliche Güte, sowohl in Geschmack, als Feinheit des Fleisches, fast durchgänglichen Mangel an Steinen, durch Größe und Schönheit, so wie auch durch frühere Tragbarkeit der Bäume, von jenen älteren Sorten ausgezeichnet sind, und diese in jeder Hinsicht ersetzen können: so stellt er den Grundsatz auf: man müsse — jene durch ihre Fehler und Mängel uns so oft zuwider werdenden, durch Alter, Kränklichkeit und Clima verschlechterten Arten durch neue Kernfrüchte ersetzen, und nur diejenigen noch ferner erziehen, welche weniger mit jenen Mängeln behaftet, uns durch Gewohnheit und wirkliche Güte lieb und werth geworden sind.

Es ist nicht zu läugnen, daß in dem nördlichen Deutschland selten eine Wintergutechristbirne, Mannabirne, **Sarasin**, Bergamotte von Bugi, ein Wildling von **Chaumontel**, selbst die graue und weiße Herbstbutterbirne, zumal auf Hochstämmen erzogen, ihre Vollkommenheit erreichen, und nur am Spalier, in einer warmen Lage, liefern sie uns in günstigen Sommern wirkliche Tafelfrüchte, während viele der neuen Sorten selbst auf dem Hochstamm allen Erwartungen entsprechen und unserm Clima angemessen erscheinen.

Das Verfahren, welches der Herr Professor van Mons beobachtet, um neue Kernobstsorten aus Samen zu gewinnen, beschreibt er folgendermaßen: Zur ersten Kernaussaat wurden Kerne von guten, alten Obstsorten gewählt und die daraus erzogenen Wildlinge, nachdem die Pfahlwurzel derselben verstutzt worden, auf die Stelle verpflanzt,

wo selbige ihre Probefrüchte tragen sollten. Das Resultat des ersten Versuchs fiel nicht günstig aus: die jungen Bäume, welche ganz der Natur überlassen wurden, lieferten zwar bald Früchte, allein unter allen war kaum eine, welche werth gewesen wäre, verbreitet zu werden.

Neuere Beobachtungen über die Erziehung der Rosenarten aus Samen, welche von den H. Gebrüdern Baumann in Bullweiler angestellt wurden, und bei welchem Verfahren durch die Aussaat der Kerne sehr geringer Rosenarten ganz vorzügliche Varietäten gewonnen wurden, welche sich durch Schönheit der Farben besonders auszeichneten, während die Kerne der edlern Rosenarten nur ganz gewöhnliche Sorten hervorbrachten, leitete den Herrn Professor van Mons auf die Idee, die Kerne der von der ersten Aussaat gewonnenen Früchte nochmals auszusäen und den Erfolg davon zu beobachten.

Die aus der zweiten Aussaat gewonnenen Bäumchen wurden demnach eben so behandelt, in die Prüfungsschule versetzt; nach Verlauf von 3 bis 4 Jahren lieferten einige davon schöne Früchte, während andere noch im 9ten Jahre unfruchtbar waren, und wie die Folge bewies, nur Winterfrüchte hervorbrachten, welche, wie bekannt, stets später tragen, als die Sommer- und Herbstgattungen. Von dieser zweiten Generation wurden schon Früchte von größerer Güte, wenige mittelmäßige, und fast gar keine schlechtern gewonnen, so daß darunter schon 300 Sorten werth befunden wurden, weiter verbreitet zu werden. Die Kerne der aus der zweiten Generation gewonnenen Früchte wurden nun abermals ausgesäet, und die daraus erzielten Bäumchen derselben Behandlung unterworfen. Der Erfolg fiel noch günstiger aus. Von den Birnen wurden zahlreiche Sorten als ganz besonders gut befunden, welche sich durch ansehnliche Größe, vorzügliche Feinheit des Fleisches und gewürzhaften Geschmack, so wie auch durch besondere Schönheit der Früchte, vortheilhaft auszeichneten, zu allen Jahreszeiten reiften, und frei von Steinen, Rissen und Wurmstichen, keine jener Fehler an sich trugen, mit welchen ihre Eltern so oft behaftet sind.

Dem Resultat der dritten und folgenden Generationen verdanken wir also den größten Theil der uns jetzt bekannten neuen Arten, und spätere Beobachtungen werden uns belehren, in wie weit diese fortgesetzte Behandlung in der Cultur der Obstarten gehen kann, und ob später die Natur etwa wieder einen Rückschritt zuläßt? —

Noch bemerkte der Herr Verfasser jenes Aufsatzes, daß aus den Steinen der Pfirschen, Apricosen, Kirschen und Pflaumen auf dieselbe Art behandelt, ebenfalls vortreffliche Sorten gewonnen werden, welche zwar von der Mutterfrucht abweichen, diese aber oft noch übertreffen, und daß deren Bäume, der Natur überlassen, bald und reichlich tragen, auch weniger zärtlich gegen die Winterkälte sind.

Die neuerzogenen Äpfel stehen an Güte den Birnen in nichts nach: sie nähern sich gewöhnlich den Reinetten- oder Calvillgeschlechtern; ihre Farben sind eben so lebhaft, als ihre Gestalt verschieden, und ihr zartes, zugleich abknackendes Fleisch ist oft so schmelzend, als

das einer Birne; dabei äußerst gewürzhaft; und es sind die Bäume derselben gewöhnlich schon im vierten Jahre außerordentlich tragbar.

Die Pfirschen, Apricosen und Kirschen trugen ebenfalls schon im dritten und vierten Jahre; hingegen von den Pflaumen wurde bemerkt: daß solche nur wenig von ihrer Mutterfrucht abweichen und, außer der Reineclaude, sich größtentheils echt, oder mit wenig Abweichung aus den Steinen fortpflanzen lassen.

Auffallend bleibt es aber immer, daß an den aus den Kernen der Holzäpfel und Holzbirnen erzogenen Früchten, bis zur vierten Generation, nur wenig Veränderungen zu sehen waren: sie behielten bis dahin die Eigenschaften ihrer Eltern bei, und zeichneten sich nur durch geringere Größe vor jenen, keinesweges aber durch andere Vorzüge aus, wodurch deren Verbreitung wünschenswerth geworden wäre.

Selten tragen die neuerzeugten Früchte die Kennzeichen ihrer Mutter an sich, und da, wo solche in der ersten Generation noch bemerkbar sind, verschwinden sie vollends bei der zweiten und dritten; ja, man hat sogar bemerkt, daß aus den Kernen der weißen Herbstbutterbirne (Beurré blanc) eine Bergamotte, eine Frühbirne und eine späte Winterbirne zugleich hervorgegangen sind; was um so befremdender ist, da man glauben sollte, daß sich wenigstens die Frucht, wenn auch nicht in derselben Güte, doch in ihrer Geschlechtsart, als Sommer-, Herbst- oder Winterfrucht fortpflanzen müsse. Aus diesen Beobachtungen ergiebt sich, daß die Erziehung der Wildlinge aus den Kernen der Sommer-, Herbst- oder Winterfrüchte, zur Veredlung mit ähnlichen Sorten, ganz unnütz ist, und daß vielmehr sämmtliche Sorten ohne besondern Vortheil oder Nachtheil ohne Unterschied aufgesetzt werden können.

Der Herr Professor van Mons hält daher die Ausartung der Kernobstfrüchte weniger durch die Vermischung des Blüthenstaubes für möglich, weil ja der Holzapfel und die Holzbirne, theils durch natürliche, theils durch künstliche Befruchtung in der Erzeugung der Früchte sich gleich blieben und ihre wilden Eigenschaften beibehalten. Der Herr Verfasser behauptet vielmehr, daß die Neigung oder Eigenschaft der uns bekannten alten Sorten, sich wieder zu erneuern und die alten zu ersetzen, der Natur gemäß sey, indem durch die wiederholte Aussaat der Kerne einer Frucht, diese sich immer mehr von ihrer Stammmutter entferne und stufenweise zu größerer Vollkommenheit gedeihe, worin die Stammmutter kaum zu erkennen sey. Zu dieser besprochenen Verschlechterung der alten Obstsorten mag nun wohl auch die Versetzung der ausländischen Sorten in ein anderes Clima, als ihr einheimisches, Vieles beitragen, indem sich ja viele Pflanzen, wie bekannt, unter dieser Bedingung von ihrem Naturzustande entfernen, und mehr oder weniger verändert erscheinen. Fortgesetzte Beobachtungen einsichtsvoller Männer werden uns wohl in der Folge noch bestimmtere Aufschlüsse über diesen interessanten Gegenstand geben; denn

noch manches in der Natur Verborgene wird der menſchliche Scharfſinn und Forſchungsgeiſt aufzuklären im Stande ſeyn.

Über die Erzeugung neuer Obſtarten durch die Vermiſchung des Blüthenſtaubes (künſtliche Befruchtung) befinden ſich in den Annalen der Altenburger pomologiſchen Geſellſchaft I. Bd. I. Heft S. 50., und im II. Heft S. 121—146. intereſſante Aufſätze, welche den eben angeführten Anſichten des Herrn van Mons entgegen ſind.

Die Bäume der neuen Obſtarten widerſtehen, wie ſchon geſagt, viel beſſer dem härteſten Winter, als manche der alten, uns ſchon bekannten; und eigene Erfahrungen haben mir in dem mir unvergeßlichen Winter von 1829 bis 30 gezeigt, daß in dieſer Hinſicht nichts für ſolche zu fürchten ſey, indem ſie nach dem ſtarken Froſte geſund blieben; während ganz gewöhnliche, längſt an unſer Clima gewöhnte Sorten erfroren, zum Theil abſtarben, zum Theil durch Froſtflecken verunſtaltet wurden.

Da ich nun ſeit 16 Jahren einen großen Theil dieſer von dem Herrn Profeſſor van Mons erzogenen Kernobſtfrüchte theils in Bäumen, theils in Pfropfreiſern in meinem Vaterlande verbreitet habe, ſo wird gewiß die Geſchichte der Entſtehung dieſer neuen und vortrefflichen Kernobſtfrüchte nicht unwillkommen geweſen ſeyn, vielmehr wird ſie dazu beitragen, das dagegen gefaßte Vorurtheil völlig zu vernichten, uns aufmuntern, ſolche neue Sorten für die Zukunft fleißig anzubauen, und uns auch wohl ſelbſt auffordern, die Erziehung neuer Kernobſtarten nach der angegebenen Vorſchrift zu verſuchen.

Daß dieſe aus Kernen erzogenen Bäume viel geſünder und dauerhafter ſind, als unſere, durch öftere Fortpflanzung auf Wildlinge von oft entgegengeſetzter Natur, oder durch Gebrauch der von ſchon kränkelnden Bäumen der alten Sorten genommenen Reiſer entſtandenen, iſt keinem Zweifel unterworfen. Man pflanze nur einen aus Samen entſproſſenen Wildling und überlaſſe denſelben der Natur, ohne daran zu ſchnitzeln, ſo wird man gewiß für die Folge einen geſunden und dauerhaften Baum erhalten, welcher, weniger empfindlich auf ſeinem Stand und Boden, ſich von Jugend auf an denſelben gewöhnt hat, und ſchon dadurch eine längere Lebensdauer erhält, als jene durch die Veredlung geſchwächten Bäume; nur verlange man nicht von allen vorzügliche Früchte.

Immer bleibt es ein gewagtes Unternehmen, Kernwildlinge von gutem Wuchs und Anſehen aufs Gerathewohl hinzupflanzen und deren Früchte zu erwarten. Gar häufig wird man ſich getäuſcht finden und in die Nothwendigkeit verſetzt ſehen, dem Baume eine beſſere Sorte aufzuſetzen, als diejenige war, welche er uns lieferte.

Längſt ſchon ſind Verſuche zur Erziehung neuer Kernobſtſorten auch in andern Theilen Deutſchlands mit dem beſten Erfolg betrieben worden.

Die pomologiſche Geſellſchaft zu Guben, ſo wie ſchon früher der Stiftsamtmann Büttner zu Halle, haben eine große Anzahl neuer

Digitized by Google

Kirschsorten aus Samen erzogen, deren größerer Theil im zweiten Band des Handbuchs vorkommen wird. Eben so eifrig bemühe ich mich selbst, die in meiner Gegend noch wenig bekannten Sorten zu untersuchen und durch Herbeischaffung derselben aus allen Gegenden anderer Länder sie meiner Baumschule einzuverleiben, um sie von da aus weiter zu verbreiten.

Fast in allen Ländern unterstützen jetzt Vereine von Männern, welche mit Recht die Obstcultur als einen sehr nützlichen Zweig der Landwirthschaft betrachten, die Bemühungen der Landesregierungen. Der große Berliner Gartenbau-Verein, welcher sich über die ganze Preußische Monarchie wohlthätig erstreckt, und in allen Theilen der Landwirthschaft, des Gartenbaus und der Obstcultur so große Verbesserungen herbeiführt; eben so der Verein der pomologischen Gesellschaft in Altenburg, welcher durch die Herausgabe seiner Annalen zur Beförderung der Obstcultur und Verbreitung der bessern Obstarten kräftig mitwirkte, und mit den Verhandlungen des Berliner Gartenbau-Vereins, der Frauendorfer Gartenzeitung, der Opora und anderer diesem Zweig des Landbaues gewidmeten öffentlichen Blätter über ganz Deutschland Licht verbreitet, haben auch in Thüringen Nacheiferung gefunden.

In dem Großherzogthum Weimar wurde schon längst unter dem besondern Schutz und der Fürsorge Ihrer königlichen Hoheit der Frau Großherzogin dieser wichtige Zweig der Landwirthschaft aufs eifrigste geweckt und befördert.

Die dortige Landesregierung begnügte sich nicht allein, diesen Zweck hindernde Schwierigkeiten zu beseitigen, sondern sie traf auch die geeignetsten Maßregeln, um durch Anlegung von Gemeindebaumschulen vortheilhaft zu wirken, die unter der Aufsicht von Schullehrern standen, welche früher den zur Obstbaumzucht nöthigen Unterricht in einer eigends hierzu errichteten Lehranstalt in Weimar erhalten hatten.

Denjenigen Gemeinden des Landes, welchen nicht wohl die Kosten der Anlegung einer solchen Baumschule zugemuthet werden konnten, wurden aus der Großherzogl. Landesbaumschule unentgeltlich Bäume verabreicht, damit sie ihre Wege und wüsten Plätze damit besetzen konnten. Alles dieses, so wie der große Antheil, welchen die edle und hohe fürstliche Gönnerin der Obstcultur, so wie der in Weimar sich unter dem hohen Schutz Derselben gebildete Verein für Blumistik und Landwirthschaft seither für diesen wichtigen Zweig gethan haben, wird für die Folge für die Unterthanen des weimar'schen Landes von segensreichen Folgen seyn.

In dem Herzogthum Gotha bildete sich unter der Leitung des würdigen und thätigen Herrn Pfarrers Kerst in derselben Absicht ein Verein, welcher unter dem jetzigen Präsidium Sr. Excellenz des Herrn Grafen von Salisch täglich an Umfang zunimmt, und welcher in der Folge wohlthätig für das Land werden, alle Zweige der Landwirthschaft neu beleben und in Verbindung mit Privatpersonen auch zur Em-

porhebung des Obſtbaues durch die Erziehung und Verbreitung von Obſtbäumen hinwirken wird.

Eben ſo bildete ſich in der Reſidenzſtadt Coburg ein landwirthſchaftlicher Verein, deſſen Leitung für jetzt unter dem k. k. öſtreichiſchen Lieutenant Herrn Donauer ſteht, welcher ſich insbeſondere bemüht, in dem dortigen Lande die Obſtcultur zu befördern, und ſich durch Verbreitung der vorzüglichſten Obſtarten verdient zu machen.

Auch in dem angrenzenden Herzogthum Meiningen wurde von der dortigen Landesregierung auf Befehl des Durchlauchtigſten Herzogs, die Verbreitung der Obſtcultur in einem größern Umfang, als ſeither, in dem Lande befohlen, und in dieſer Hinſicht ein vollkommen der Sache angemeſſenes, ſehr einſichtsvoll und lehrreich entworfenes Reglement erlaſſen, wonach die Anpflanzungen von Obſtbäumen ſowohl an den Chauſſeen und Landwegen, als auch auf den um die Städte und Dörfer geeigneten Stellen unter Aufſicht der Behörden eifrig betrieben werden ſollen. Mehre Freunde der Obſtbaumzucht traten daſelbſt vor Kurzem, ſo wie an vielen andern Orten zu einem Verein zuſammen, deſſen löblicher Zweck dahin geht, durch ihre Bemühung die landesväterlichen Befehle und Wünſche ihres Durchlauchtigſten Herrn in jeder Hinſicht zu unterſtützen, und unter Seinem fürſtlichen Schutze alle Zweige der Landwirthſchaft zu beleben und zu befördern.

Große Anpflanzungen von Obſtbäumen, welche ſeitdem in dem dortigen Lande betrieben worden ſind, zeugen von der Thätigkeit der Behörden und des Vereins.

Überhaupt iſt in ganz Thüringen und Sachſen ſeit etwa 50 Jahren für den Obſtbau verhältnißmäßig ſehr viel gethan worden. Man kann mit Recht die Baumſchulen des verſtorbenen Pfarrers Sickler, ſo wie auch die der edlen Beſitzer von Groß- und Kleinfahnern als Mutter der Obſtcultur für ganz Deutſchland anſehen, aus welchen mehr als 40 Jahre lang ſämmtliche im Teutſchen Obſtgärtner aufgeführten Sorten, ſowohl in Bäumen, als in Pfropfreiſern abgegeben und verbreitet wurden.

Durch die nähere Bekanntſchaft des Pfarrers Sickler aufgemuntert und unterſtützt, unternahm der achtbare Landmann Joel Keil zu Töttelſtädt, im Herzogthum Gotha, faſt gleichzeitig die Anlage einer beträchtlichen Baumſchule, worin er die im Teutſchen Obſtgärtner aufgezählten Obſtſorten größtentheils erzog. Noch bis jetzt hat er das Land umher mit unzähligen Bäumen verſehen, und ſich ein großes Verdienſt um die Obſtcultur in ſeinem Vaterlande erworben. Der näheren Bekanntſchaft mit dieſem verdienſtvollen, mir befreundeten Landmanne verdanke auch ich zum Theil meine Kenntniſſe und Erfahrung in der Erziehung der Obſtbäume. Bei ihm ſah ich zuerſt die Veredlung der Bäume bei ungünſtigem Frühlingswetter in der Stube verrichten, ſo wie die Anwendung der Papierſtreifen ſtatt der ſeither üblichen leinenen Bänder zum Copulieren; und noch manche andere

Vortheile verdanke ich der freundschaftlichen Mittheilung dieses in allen Zweigen der Landwirthschaft erfahrenen Mannes. Der Lehnschulze Joel Keil starb in einem Alter von 75 Jahren im Anfange des Jahres 1836. Ein ehrenvolles Zeugniß seiner gemeinnützigen Thätigkeit wurde ihm von Seiten des Vorstandes des Thüringer Gartenbau-Vereins in der Gothaischen Zeitung, Jahrgang 145. No. 7, verdientermaßen gegeben; — mögen doch Viele seinem edlen Beispiele folgen.

In den Herzoglichen Baumschulen der hiesigen Schloßgärten, so wie in denen der Herzogl. Landschloßgärten, wurden unter der Aufsicht der diesen vorstehenden Herren Hofgärtner zwar seither viele Obstbäume erzogen, welche aber bei weitem nicht hinreichten, die Wünsche und Befehle unseres Durchlauchtigsten Herrn Herzogs hinsichtlich der Bepflanzung der Chausseen und Landwege in ihrem vollen Umfange zu erfüllen.

Mehre Privatpersonen und Gemeinden unseres Landes und der Umgegend haben sich in der neuesten Zeit auf Erziehung der Obstbäume gelegt, z. B. die Gemeinden Wechmar und Mühlberg im Regierungsbezirk Erfurt wetteifern mit der schon erwähnten Baumschule des Ortsvorstehers Keil in Töttelstädt, in der dortigen Gegend durch Verbreitung ihrer erzogenen Bäume die Obstcultur zu heben. Dennoch konnten die vorhandenen Baumschulen, zumal nach den großen Verwüstungen einiger auf einander folgenden harten Winter, nicht so viele junge Obstbäume liefern, um alle Nachfragen und Wünsche danach zu befriedigen; ja, das Bedürfniß, mehr Bäume als bisher zu erziehen, wird immer fühlbarer, je mehr der rühmliche Eifer der Gemeinden zunimmt, ihre bisher unbenutzten oder wenig einträglichen Plätze mit Fruchtbäumen zu besetzen, — ein Eifer, welcher durch das edle Beispiel unsers, auch in dieser Hinsicht so hochverdienten Landesfürsten noch mehr entflammt wird. Unter den ältern Obstpflanzungen des Gothaischen Landes nenne ich die in der hiesigen Stadtflur befindlichen, dem Stadtrath zugehörigen, durch meinen verstorbenen Vater, den Rathscämmerer Dittrich, zuerst angelegten, und bis jetzt noch jährlich erweiterten Pflanzungen, aus denen schon bedeutende Summen in die Stadtcasse geflossen sind, und den damals zu diesem Zweck gemachten Kostenaufwand längst schon mit reichlichen Zinsen wieder erstattet haben. Noch bedeutender als die städtischen Anpflanzungen waren gleichzeitig die Anpflanzungen zu Groß- und Kleinfahnern, von wo aus noch jetzt der größere Theil des eigentlichen Tafelobstes nach unserer Stadt zum Verkauf gebracht und mit großem Vortheil abgesetzt wird. Auch die Gemeinden Gierstädt, Döllstädt und Tonna in der Nähe von Kleinfahnern zeichneten sich schon lange vor vielen andern Ortschaften in Erziehung guter Obstsorten besonders aus.

In der neuern und neuesten Zeit sind auf ähnliche Weise, wie zu Apfelstädt, von manchen Gemeinden einzelne Feldwege durch daran

gepflanzte Obſtbäume nutzbarer und anmuthiger gemacht, oder größere Anpflanzungen auf wüſten Leiten und Angern unternommen worden. Der Stadtrath zu Waltershauſen ging in der dortigen Gegend mit gutem Beiſpiel voran, indem er eine bedeutende Anpflanzug auf einem der Stadt zunächſt gelegenen Triftplatz unternahm, deren Gelingen bald in den der Stadt zunächſt gelegenen Dörfern Nachahmung fand, und ſo wetteiferten ſchon mehre Ortſchaften in Anbauung ihrer wüſten Plätze, von welchen nachſtehende beſonders genannt zu werden verdienen. Die Dorfſchaften Ülleben, Ernſtrode, Sättelſtädt, Ebenhain, Hörſelgau, Mechterſtädt, Sülzenbrücken, Ingersleben, Mühlberg, Gera und mehre andere, deren Namen mir ſo eben nicht einfallen, ſind früher oder ſpäter dieſem rühmlichen Beiſpiele gefolgt, und werden um ſoviel eher den Nutzen aus ihrer Bemühung ziehen, und gewiß demjenigen den verdienten Dank zollen, der ſie zu dieſem Unternehmen antrieb, oder wohl ſelbſt ins Werk richtete.

Demungeachtet iſt in dieſer Hinſicht noch gar viel zu wünſchen und zu thun übrig: es giebt auch in unſerer Gegend leider noch ſo viele Strecken Landes, welche gar keinen, oder nur einen ſehr geringen Ertrag liefern, und recht wohl mit Obſtbäumen beſetzt werden könnten, und den Beſitzern derſelben wäre ſehr zu rathen, daß ſie dem lobenswerthen Beiſpiele Anderer folgen und ſich in Zukunft einen weit höhern Ertrag ihrer Grundſtücke ſichern möchten.

Daſſelbe gilt ohne Zweifel von den meiſten Gegenden des nördlichen Deutſchlands. Faſt überall giebt es noch Anger, Feldraine, Wege und wüſte Grundſtücke, welche für irgend eine Obſtgattung durch Boden und Lage geeignet, mit Umſicht bepflanzt, weit nutzbarer als bisher gemacht, und zugleich zur Verſchönerung der Umgebungen der Städte oder Dörfer, ſo wie deren Fluren dienen würden. Dazu bedarf es nun freilich eine zahlloſe Menge junger Bäume, mithin eine bedeutende Erweiterung der beſtehenden, und zugleich der Anlegung mancher neuen Baumſchule.

Um aber für die Folge die jetzt noch häufig vorkommende Namenverwirrung zu beſeitigen, iſt es nothwendig, bei der Anlage einer Baumſchule die dazu erforderlichen Pfropfreiſer nur aus einer anerkannt guten Baumſchule zu beziehen, damit der einſtige Käufer der daraus erzogenen Bäume nicht getäuſcht werde, und damit die heilſamen Zwecke der fortſchreitenden Obſtcultur in ihrem ganzen Umfange erreicht werden möchten. Darauf hinzuwirken, und vor dieſem gewöhnlichen Fehler bei Anlegung von Baumſchulen zu warnen, die neuen guten Obſtſorten, gegen die ſo häufig noch ein eingeſchlichenes Vorurtheil herrſchte, anzuempfehlen, und beſonders unter den Landbewohnern die Luſt zu Anlegung von Gemeindebaumſchulen und Obſtanpflanzungen zu wecken und zu befördern, war eine Hauptabſicht, welche mir bei Abfaſſung meines Buchs vorſchwebte; und ich wünſche um des allgemeinen Beſten willen, daß meine gute Abſicht und jene ſo

vieler Kenner und Freunde der Baumzucht nicht ohne Erfolg bleiben möge.

Sollte nun dieser Wunsch durch vorliegendes Werk nur einigermaßen in Erfüllung gehen, und die Bekanntmachung meines Handbuchs der Obstkunde meinen Landsleuten einigen Nutzen gewähren, so wäre ich hinlänglich dafür belohnt. Jedenfalls wird mein Eifer für Anschaffung und Erziehung der besten Obstsorten, der ältern wie der neuesten, nie erkalten, und deren Weiterverbreitung auch künftig mein angelegentliches Geschäft seyn.

Alphabetisches Verzeichniß und Erklärung der in der Obstlehre allgemein angenommenen terminologischen Ausdrücke.

Da bei den Beschreibungen der Früchte mehre Pomologen für nöthig fanden, gewisse Benennungen der einzelnen Theile der Frucht festzusetzen, so wie auch andere in der Obstkunde vorkommende, und darauf Bezug habende Dinge durch bestimmte Kunstausdrücke zu bezeichnen, so halte auch ich es für nothwendig, die Erklärung solcher Kunstworte meinen Beschreibungen der Früchte voran zu schicken.

Herr Apotheker Liegel in Braunau hat in seiner systematischen Anleitung zur Kenntniß der vorzüglichsten Obstsorten darüber gründlichen Unterricht ertheilt, daher habe ich dessen Terminologie, als zu meinem Zwecke passend, benutzt, und nur noch dasjenige hinzugefügt, was ich zur Verständigung meines Handbuchs für nöthig gefunden, und was mit den Diel'schen, von Truchseß'schen und von Günderode'schen Benennungen übereinstimmt.

Die Terminologie oder Kunstsprache der Obstlehre besteht aus gewissen Wörtern und Ausdrücken, welche neuere Pomologen bei den Beschreibungen der Früchte ein für allemal angenommen haben, wodurch nicht allein die einzelnen Theile einer Frucht eine feste Benennung erhalten, sondern auch der Sinn des Verfassers in einem Wort zusammengedrängt, als bezeichnend dargestellt wird. Um also jede Wiederholung der Erklärung einzelner, in den Beschreibungen der Früchte vorkommenden Wörter zu vermeiden, verweise ich meine Leser auf die vorausgeschickte Erklärung derselben, wodurch sie in den Stand gesetzt werden, solche zu verstehen, und sich derselben zu bedienen.

Adern — sind bei der Frucht Fäden, welche sich durch das Fleisch derselben ziehen; — bei den Blättern nennt man so die feinen Fibern, welche gleichsam das Skelet des Blattes ausmachen.

Achse, — jede Kernobstfrucht hat ein Kernhaus, welches aus mehren Abtheilungen, Kammern oder Fächern besteht, worin die Kerne eingeschlossen liegen. Diese Kammern verbinden sich in der Mitte in eine Achse, die bald enger, bald weiter ist; daher wird oft der Ausdruck gebraucht: die Frucht hat eine hohle Achse, weil beim Querdurchschnitt des Apfels die Höhlung der Achse sichtbar wird.

Äste — sind Zweige oder Arme des Baums, wodurch sich derselbe jährlich vergrößert, und an welchen die Fruchtspieße und Knospen hervorkommen. Sie stehen bald aufrecht in die Höhe, bald hori-

zontal, öfter herabhängend, und geben dem Beobachter häufig ein Erkennungszeichen der Art an, zu welcher der Baum gehört.

Afterblätter — sind besondere kleine Blättchen, welche theils unmittelbar am Blattstiel, theils an den Ästchen in der Nähe des Blattstiels wachsen; doch ist hier mehrentheils von den am Blattstiel befindlichen die Rede. Sie dienen dazu, uns manche Früchte schon am Blatt erkennbar zu machen, weil nicht jede Sorte Afterblätter hat; auch ist ihre Form eben so verschieden wie ihre Größe. Es giebt schmale und lange, zugespitzte, pfriemenförmig gestaltete, auch an der Spitze breit auslaufende, lanzettförmig gestaltete, daher die Benennungen: schmale, dünne, fadenförmige, pfriemenförmige und lanzettförmige Afterblätter. Der neue, große, englische Nompareil hat die am meisten lanzettförmig gestalteten Afterblätter, während mehre, z. B. die Sommerbirne ohne Schale, gar keine haben.

Apfelförmig — ist die Birne, wenn sie am Kelch und Stiel vertieft, oder zusammengedrückt ist. Siehe Formentafel II. Fig. 1.

Aromatisch, — gewürzhaft, wie z. B. der weiße Wintercalville oder die Muskatenreinette.

Auge, — Knospe am Zweig, woraus im Frühjahr Laub, Holz oder Blüthe entsteht, daher Laubaugen, Holzaugen, Blüthenaugen und Fruchtaugen. Blinde Augen sind diejenigen, welche am Ende der Zweige nicht austreiben, und daher bei Franzbäumen, durch den scharfen Schnitt näher nach dem Hauptstamm zu, ins Leben gerufen werden, welches oft nothwendig ist, um eine leere Stelle am Spalier mit Zweigen zu besetzen. Aufs schlafende oder treibende Auge zu oculiren, kommt ausführlicher im V. Capitel über Baumschule vor.

Augenträger — sind die kleinen Wulste an jährigen Sommerlatten, auf welchen das Auge aufsteht oder hervorkommt, und sind bald mehr, bald weniger stark und wulstig, oder gerippt.

Bauch — nennt man die Wölbung der Frucht, welche bald in der Mitte, bald mehr nach dem Kelch oder Stiel zu, sich hinneigt.

Bergamottartig, Bergamottförmig — heißen im Allgemeinen die Birnen, welche eine etwas gedrückte, rundliche Form haben. Bergamottartig bezieht sich eigentlich mehr auf den Geschmack. Von einer wahren Bergamotte verlangt man eine rundliche Form, sehr feines, etwas süßliches und festes Fleisch. Bergamottförmig, rundförmig, plattrund, von runder Gestalt. Siehe Formentafel II. Fig. 2.

Beulen, — Erhöhungen, welche die Form der Frucht oft verunstalten, und mehrentheils am Kelch oder am Bauch der Frucht sichtbar sind.

Birnförmig — nennt man eine Frucht, wenn der Bauch derselben $\frac{2}{3}$ gegen die Blume oder den Kelch zu steht, und von da, ohne be-

deutende Einbiegung, kegelförmig zugespitzt nach dem Stiel zu läuft. Siehe Formentafel II. Fig. 7.

Blume oder Kelch — heißen bei dem Kernobſt die vertrockneten Staubfäden und Stempel, nebſt Blättchen der Krone des Kelchs, welcher mehrentheils verhärtet ſtehen bleibt, und von den neueren Pomologen ſehr paſſend Kelch genannt wird. Er ſteht in einer bald flachen, bald tiefen Höhle oder Einſenkung, bald liegt er nur flach auf der Spitze auf, und ſitzt meiſt in der Mitte, zuweilen aber auch auf die Seite verſchoben. Die Frucht hat einen offenen Kelch, ſagt man, wenn ſeine Blättchen, rückwärts gebogen, voneinander ſtehen, ſo daß man auf den Grund deſſelben ſehen kann. Ein geſchloſſener Kelch hingegen trägt ſeine Blättchen aufrecht ſtehend, die Spitzen zuſammengezogen.

Blüthenpunct, Stempelpunct — findet man am Steinobſt; da, wo die Blüthe abgewelkt iſt, bemerkt man einen mehr oder weniger ſichtbaren, bald flachen, bald in einer Vertiefung befindlichen Punct oder Spitze, welche zur Erkennung einer Frucht mit behülflich wird.

Blüthe — beſteht aus dem Kelch, der Krone, den Staubgefäßen und dem Stempel.

Der Kelch iſt die äußere Decke der Blüthe, und beſteht aus der in Blättchen verlängerten Rinde der Fruchtſpieße; die Krone iſt innerhalb des Kelchs, und wird eigentlich Blume, Blüthe genannt. Die Staubgefäße oder männlichen Zeugungstheile ſtehen innerhalb der Krone; der Staubfaden trägt den Staubbeutel, welcher den Blüthenſtaub enthält, wodurch die Blüthe befruchtet wird. Der Stempel, oder die weiblichen Befruchtungswerkzeuge, befindet ſich in der Mitte der Blüthe, deren Untertheil man den Fruchtknoten nennt; aus dieſem erhebt ſich der Griffel oder Staubweg, auf deſſen Spitze die Narbe iſt, welche durch den Blüthenſtaub eigentlich befruchtet wird, und wodurch die Frucht entſteht. Wenn man nun zur rechten Zeit vermittelſt eines feinen Federchens den Blüthenſtaub einer guten Obſtſorte auf die Narbe einer geringeren Sorte bringt, und die fernere Befruchtung der Blüthe verhindert, ſo iſt die künſtliche Befruchtung vollendet, und der aus dieſer Frucht gewonnene Samen giebt uns eine neue, und oft recht gute Sorte. Auf dieſe Art läßt ſich die Entſtehung ſo vieler in der Wildniß der Wälder aufgewachſenen, und durch Zufall entdeckten vorzüglichen Obſtſorten erklären, welche ſchwerlich aus den Kernen eines Holzapfels oder einer Holzbirne, ohne vorhergegangene Befruchtung, durch den Wind, einen Vogel, oder durch Inſecten entſtanden wären.

Buſchbaum — iſt eine Art Zwergbaum, welcher von der Erde aus ſeine Äſte in die Höhe treibt, wovon keiner eigentlich zum Hauptſtamme werden darf. Man benutzt ſie zur Anpflanzung der

Obstbosquets, welche durch verschiedene untereinander gesetzte Arten derselben einen schönen Effect hervorbringen.

Characterzeichen — sind bei verschiedenen Reinettenarten oder Birnen schmale, unregelmäßige, durcheinander laufende Roststreifen, wie an der Characterreinette, der gestrickten Reinette, und mehreren Birnen, als Diels-Butterbirne, und Hardenponts später Winterbutterbirne und an anderen Birnenarten häufig angetroffen werden.

Characteristisch, — was auffallend die Kennzeichen einer Frucht enthält.

Calvillartig gerippt, — wenn aus der Kelcheinsenkung sich erhabene Rippen oder Kanten in breiten oder starken Erhöhungen bis zum Bauch der Frucht, oder bis zur Stielhöhle hinziehen, wodurch die Frucht eckig oder unegal in der Rundung wird, wie solches bei dem weißen Wintercalville Formentafel I. Fig. 6. deutlich zu sehen ist.

Copuliren, — ein Edelreis auf einem gleich starken Wildling durch einen Verband aufsetzen, damit dieses mit selbigem zusammenwächst. Siehe Capitel V. Baumschule.

Copulirband, — ein schmales, $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Fuß langes, mit Baumwachs bestrichenes leinenes Bändchen, welches zum Verband der zusammengefügten Reiser dienet. Neuere Zeit benutzt man zu diesem Zweck durchgehends ähnliche, mit Baumwachs bestrichene Papierstreifen, welche dieselben Dienste leisten, und später nicht gelöst zu werden brauchen, indem solche die Witterung und die Kraft der zusammengewachsenen Reiser auseinander sprengt, während die leinenen Bänder gelöset werden müssen.

Douçin, — Splittapfel, ein zwergartig wachsender Apfelstamm, der hauptsächlich in Frankreich und Holland als Unterlage zu Zwergbäumen benutzt wird, und ein stärkeres Wachsthum als der Johannisstamm hat. Er wird theils durch Samen, theils durch Wurzelausläufer fortgepflanzt.

Duft — ist der weißlichte oder bläulichte feine Staub, welcher an mehren Äpfelsorten, hauptsächlich an den Calvillen und Rosenäpfeln, so wie auch an den mehrsten Pflaumensorten angetroffen wird.

Durchmesser der Frucht — ist, wenn von einem Punct des Umfanges (oder Peripherie) der Frucht eine gerade Linie durch die Mitte derselben bis zum entgegengesetzten Punct der Peripherie gezogen oder gedacht wird; man nimmt den Durchmesser einer Frucht da, wo selbige in ihrer Rundung die größte Ausdehnung hat.

Eiförmig — wird die Frucht genannt, wenn sie sich von ihrem Durchmesser nach oben und unten gleichförmig verlängert, und in eine abgerundete Spitze ausläuft, z. B. wie ein Hühnerei. Siehe Formentafel II. Fig. 4.

Einbiegung — nennt man an der Birne, wenn sich der Bauch derselben nach dem Stiel hin nicht gerade aus, sondern mehr oder

weniger sanft eingebogen verlängert. Siehe Formentafel II. Fig. 9.

Einsenkung — ist die Vertiefung, worin der Kelch oder die Blume sitzt.

Einschlagen, — Bäume, welche versetzt werden sollen, einstweilen in eine flache Grube einlegen und deren Wurzeln mit Erde bedecken, damit diese nicht austrocknen.

Einschlämmen, — wenn der Baum in seine Grube gesetzt und die Wurzeln nach allen Richtungen gehörig ausgebreitet worden sind, so wird lockere, feine Erde in die Zwischenräume gestreut, und diese mit einigen Gießkannen voll Wassers angegossen, damit sich die Erde breiartig um die Wurzeln anlege und diese umhülle. Der obere Theil der Grube wird mit der übrigen trockenen Erde angefüllt, so daß der Baum nur um 1 Zoll höher, als er früher gestanden, mit Erde bedeckt zu stehen kommt.

Einschneiden, — einen jungen Baum, welcher versetzt werden soll, an seinen Ästen auf 2 bis 4 Augen zurückschneiden. — Bei Franzbäumen oder Pyramiden, ihre Leitzweige und oft auch ihre Fruchtzweige nach Beschaffenheit ihrer Stärke auf die Hälfte oder auf $\frac{1}{3}$ ihrer Länge verkürzen, damit solche aus ihren unteren Augen Fruchttriebe bilden, und aus den oberen ihre Leitzweige zur ferneren Vergrößerung des Baumes austreiben.

Falten — sind kleine Rippen oder Kanten in der Kelcheinsenkung oder an der Frucht selber, bald breit und erhaben, bald schmal und flach aufliegend.

Figuren, — von Rost gezeichnete unregelmäßige Striche, — Rostfiguren.

Fleisch — ist der markige Theil der Frucht, welcher genossen werden kann. Herr Geheimerath Diel bestimmte danach die Eintheilung seiner Birnen in verschiedene Classen. Butterhaft schmelzende, halbschmelzende, abknackende und brüchige (cassante) bestimmen die verschiedenen Classen. Herr Major von Truchseß theilte seine Kirschen ebenfalls nach weichem und hartem Fleisch ein; die mit weichem Fleisch nennt er Herzkirschen, die mit härterm Fleisch Knorpelkirschen.

Abknackendes Fleisch wird bei den Äpfeln gebraucht, und ist solches mehrentheils den Reinetten und Peppingsarten eigen. Die Birnen mit abknackendem Fleisch machen Diel's dritte Classe der Birnen aus, welche größtentheils nur wirthschaftliche Birnen enthält.

Fruchtruthen, Fruchtzweige — sind dünne, biegsame, mit schönen hervorstehenden, nicht sehr entfernt voneinander abstehenden Augen versehene Seitentriebe, welche auf den einjährigen Mutterzweigen von 4 Zoll bis zu $1\frac{1}{2}$ Schuh Länge aufstehen. Die Kenntniß dieser Zweige ist beim Baumschnitt nothwendig, indem sie in der Regel nicht beschnitten werden dürfen. Siehe Capitel V. über Baumschulen, Baumschnitt.

Fruchtkuchen, Mutterkuchen — sind die kleinen unregelmäßigen Äſtchen, woran die Blüthenknospen ſitzen, und an welchen beim Kernobſt die Frucht hängt. Beim Abnehmen der Früchte muß man dieſe Äſtchen ſoviel wie möglich vor Beſchädigung in Acht nehmen, indem ſolche immer wieder neue Früchte hervorbringen, und gleichſam das Fruchtmagazin des Baumes vorſtellen. Beim Steinobſt vertritt das ringelartige Knöpfchen am Stiel, wie an den Kirſchen und Pflaumen deutlich zu ſehen iſt, die Stelle des Mutterkuchens.

Fruchtſpieße, Ringelwüchſe — ſind kleine, meiſtentheils kenntlich geringelte Fruchttriebe von einigen Linien bis zu 3 oder 4 Zoll Länge, woraus mehrentheils eine größere Anzahl Blüthen zugleich entſtehen. Dieſe Ringelwüchſe ſitzen gewöhnlich an altem Holz, und dürfen niemals beſchnitten werden.

Froſtſchaden, Froſtflecken, — bei ſehr harten Wintern werden oft einzelne Theile des Hauptſtammes und ganze Äſte davon angegriffen; die Rinde wird an ſolchen Stellen trocken, ſpringt auf, und der Saft tritt alsdann heraus. Die Heilung ſolcher Schäden kommt im Anhange des Handbuchs vor.

Gewürz, gewürzhaft, aromatiſch — nennt man eine Frucht, wenn ſie einen beſonders hervorſtechenden, dem Zimmt oder der Muskate ähnlichen Geſchmack hat, wie die Muskatreinette, der weiße Wintercalville, und mehre Birnſorten. Dieſer Wohlgeſchmack beſtimmt den Rang der Frucht, nach welchem der Herr G. R. Diel ſeine Früchte ihrem Werth nach, in Früchte vom allererſten Rang, erſten, zweiten und dritten Rang eingetheilt hat.

Hoch — iſt die Frucht, wenn ihre Länge ihre Breite übertrifft.

Hochausſehend — nennt man die Frucht, wenn ihre Höhe den Durchmeſſer ihrer Breite überſteigt; oft iſt die Frucht aber wirklich breiter, als hoch, erſcheint aber dennoch dem Auge höher, als breit.

Johannisſtamm, Paradiesſtamm — iſt der ſtrauchartige Apfelbaum, der in allen Baumſchulen als Unterlage zu Apfelfranzbäumen genommen wird. Nicht alle Sorten gedeihen darauf gleich gut, und neuere Erfahrungen haben gezeigt, daß die Calvillearten auf Kernwildlingen erzogen, geſündere und dauerhaftere Franzbäume geben, als auf Johannisſtamm, weßhalb ſolches bei den Beſchreibungen der Früchte noch beſonders bemerkt werden ſoll. Die Frucht dieſes zwergartig wachſenden Apfelbaumes reift gegen Johannis, wovon ſie auch den Namen Johannisapfel erhalten hat. Paradiesapfel wird er genannt, weil ſein Kernhaus vier Kammern enthält, die gleichſam ein Kreuz formiren, welches dem Apfel wahrſcheinlich in religiöſer Hinſicht dieſen Namen zugezogen hat. Seine Fortpflanzung geſchieht durch den Samen, noch öfter aber durch ſeine Wurzelausläufer, welche er häufig hervorbringt; und dieſe dienen auch zur Unterlage für die Obſtorangerie, wozu ſie wegen ihrer feinen Haarwurzeln beſonders geſchickt und faſt unentbehrlich ſind.

Kammern — sind die Behälter des Kernhauses, worin sich die Kerne ausbilden.

Käseförmig — wird eine Frucht genannt, wenn sie oben und unten breit gedrückt, breiter, als hoch ist. Siehe Formentafel II. Fig. 1. die rothe Bergamotte.

Kegelförmig, conisch — nennt man die Frucht, wenn sie birnförmig, nach dem Stiel zu mehr oder weniger abgestumpft erscheint. Siehe Formentafel II. Fig. 6.

Kelch der Frucht, — siehe Blume, wird durchgängig bei den Fruchtbeschreibungen gebraucht.

Kelchröhre — nennt man die cylinderförmige Röhre, welche von dem Kelch oder der Blume gegen das Kernhaus läuft. Diese Röhre ist bei den meisten Äpfeln mit großem Kernhause sehr sichtbar, und dienet ebenfalls als Erkennungszeichen mancher Frucht. Die Calvillen haben größtentheils weite Kelchröhren; bei den Reinetten geht diese Röhre gewöhnlich nur bis auf die Hälfte nach dem Kernhause zu; bei den meisten Äpfeln aber ist statt derselben ein grünlicher Faden bemerkbar, welcher sich deutlich vom Kernhause bis zur Blume hinzieht. Bei den Birnen besteht die Kelchröhre häufig aus ziemlich häutigen Theilen, die aber selten eine vollkommene Röhre bilden.

Kern — heißt der reife Same einer Frucht.

Kernhaus, Samenbehälter — ist der in der Mitte der Frucht befindliche häutige, pergamentartige Theil, in mehre Kammern abgetheilt, welche in der Mitte durch eine Achse verbunden, die Kerne umschließen. Das Kernhaus ist bald groß und weit, bald klein und enge, bald offen und geschlossen, bald läuft es gegen den Kelch oder Stiel spitziger zu, und ist bald herzförmig, bald länglich gestaltet. Die Calvillen haben ein großes, offenes, voneinander stehendes Kernhaus, und solches ist ein characteristisches Kennzeichen dieser Classe. Viele Birnen, hauptsächlich von den neuern Sorten, als die Hardenponts-Winterbutterbirne, die Napoleons-Butterbirne und Kronprinz Ferdinand von Östreich, haben meistens eine hohle Achse. Bei dem Steinobst hingegen vertritt die harte Schale, welche den Kern umgiebt, die Stelle des Kernhauses.

Kernobst, — darunter versteht man sämmtliche Äpfel, Birnen und Quitten, kurz Alles, was ein Kernhaus hat.

Kesselbaum — ist ein freistehender Zwergbaum, dem der Herzstamm ausgeschnitten worden ist, so daß nun dessen Äste nach innen eine Höhlung bilden, welche von außen rund herum mit gleichmäßig stehenden Ästen besetzt ist und die Gestalt eines Kessels annimmt. In neuerer Zeit erzieht man die Zwergbäume weniger in dieser Form, sondern lieber zu Pyramiden- oder Fächerbäumen.

Knospe, — s. Auge.

Kreiselförmig — wird die kegelförmige Birne genannt, welche unter dem Bauch eingebogen, eine mehr oder weniger abgestumpfte Spitze hat. Siehe Formentafel II. Fig. 5.

Krone des Baumes — heißen die Äste und Zweige des Baumes zusammen; ihre Bildung ist eben so verschieden, wie die Obstarten, welche auf solchen erwachsen, und der Kenner sieht schon aus ihrer Gestalt mit ziemlicher Gewißheit, zu welcher Obstgattung dieser oder jener Baum gehört. Die Birnbäume steigen größtentheils in sehr spitzigen Winkeln in die Höhe und bilden eine pyramidenförmige Krone, während sich die Äste der meisten Äpfelbäume mehr dem rechten Winkel nähern oder horizontal wachsen. An Chausseen oder Landwegen pflanze man daher nur solche Sorten, deren Bäume schön pyramidenförmig in die Höhe wachsen, welches bei den Beschreibungen der Früchte und ihrer Bäume besonders angegeben wird.

Kugelbaum — ist ein Buschbaum, dessen Krone durch den Schnitt in einer runden Form erhalten wird, so wie man die Orangeriebäume erzieht.

Kugelförmig, — oder vollkommen rund. Siehe Formentafel I. Fig. 4. Der Sommerrosenapfel.

Länglich-conisch, — siehe Formentafel I. Fig. 1. Der große rheinsche Bohnapfel.

Länglich-walzenförmig, — siehe Formentafel I. Fig. 3. Der gestreifte Schlotterapfel.

Länglich-zugespitzt, — siehe Formentafel I. Fig. 2. Der kleine Jungfernapfel.

Muskatellerartig, müskirt, — bezeichnet einen gewürzhaften Wohlgeschmack und Wohlgeruch, der etwas Ähnliches vom Moschus hat. Alle Muskatellerbirnen haben mehr oder weniger diesen Geschmack, so wie viele andere Birnen mehr.

Muskatellerartig bezeichnet den Geschmack, und müskirt den Geruch der Frucht oder des Fleisches. Eine Frucht kann müskirt riechen, ohne einen muskatellerartigen Geschmack zu haben. Die graue Herbstbutterbirne z. B. hat keinen müskirten Geruch, schmeckt aber sehr fein muskatellerartig. Die weiße Herbstbutterbirne riecht fein müskirt, und hat einen rosenähnlichen Geschmack.

Mutterkuchen, — siehe Fruchtkuchen.

Nomenclatur, — Namenbezeichnung, z. B. der Obstarten.

Obstorangerie, — Topf- oder Scherbenbaumzucht, begreift die Kunst, Obstfrüchte aller Art in gewöhnlichen Blumentöpfen oder Kübeln in ihrer vollkommenen Güte zu erziehen. Siehe Baumschule V. Capitel, woselbst näherer Unterricht darüber ertheilt wird.

Oculiren, Äugeln — eine Veredlungsart, vermittelst welcher durch das Einsetzen eines Auges einer bestimmten Sorte in die Rinde eines Wildlings, diese in ihrer Ächtheit fortgepflanzt wird,

und worüber ebenfalls im V. Capitel nähere Anweiſung und Unterricht ertheilt wird.

Man oculirt im Frühjahr auf das treibende Auge, und von Johannis an auf das ſchlafende Auge, letztere Art wird gewöhnlich und als die zweckmäßigſte bei der Erziehung der Pfirſchen- und Apricoſenbäume angewendet.

Parfüm — bezeichnet einen gewürzhaften Geruch oder Geſchmack; man ſagt, die Frucht riecht, oder ſchmeckt parfümirt.

Paſſirt — ſagt man von einer Frucht, wenn ihr Zeitigungs- oder Reifpunct vorbei iſt, und die Frucht anfängt, unſchmackhaft, moll oder teig zu werden.

Perlförmig — heißt die kegelförmige Birne, wenn ſich zwiſchen dem Bauch und der abgeſtumpften Spitze eine ſtarke Einbiegung befindet. Siehe Formentafel II. Fig. 9. Die kleine Blanquette oder Weißbirne.

Plattrund, — ſiehe käsförmig, Formentafel II. Fig. 1.

Puncte, — an der Haut oder der Schale des Kern- und Steinobſtes, ſo wie an den Sommertrieben der Bäume, ſind oft ſehr bezeichnende Merkmale einer Frucht, oder eines Baumes. Sie ſind verſchieden an Geſtalt und Farbe, bald grün, bald grau oder bräunlich, öfter ſogar mit röthlichen Kreiſchen umgeben, ja zuweilen bilden ſie röthliche Flecken, wie an der Reinette von Breda, dem weißen Wintertaffetapfel, der Forellenbirne und mehren andern Kern- und Steinobſtfrüchten. Viele Früchte haben dagegen faſt gar keine, oder doch nur ſchwache, kaum ſichtbare Puncte; eben ſo die Sommertriebe.

Pyramidenbaum — iſt ein freiſtehender Zwergbaum, deſſen Zweige von unten hinauf den Hauptſtamm gleichmäßig umgeben, und der ſich in einer ſtumpfen Spitze endiget. Die Pyramide iſt die zweckmäßigſte Form für den Franzbaum, indem er alſo überall der Luft und Sonne ausgeſetzt, ſeine Früchte am beſten zur Reife bringt, und hauptſächlich der Natur der Birnbäume am angemeſſenſten iſt. Siehe Baumſchnitt V. Capitel.

Pyramidenförmig, — von unten breit-rund, nach der Spitze verjüngt zulaufend, wird häufig bei den Beſchreibungen der Früchte und Bäume gebraucht.

Quirlholz — werden ſämmtliche Fruchttriebe eines Baumes genannt.

Quirlförmige Äſte — heißen jene, die auf einer gleichen Höhe wie bei einem Quirl rund um den Stamm herum ſtehen.

Reife, Reifepunct. — Reif heißt das Obſt, wenn es vom Baum abfällt, wie es das Sommerobſt anzeigt; es iſt alsdann Zeit, ſolches abzunehmen und auf dem Lager nachreifen zu laſſen. Sommerobſt nimmt man gern etwas vor der vollen Reife ab, es hält ſich länger und bleibt ſaftiger. Die Zeit, wo die Frucht am ſchmackhafteſten iſt, heißt Reifepunct, und darf nicht verſäumt werden, weil die Frucht zu früh oder zu ſpät genoſſen, ihren ei-

genthümlichen Geschmack verliert. Nicht immer reifen die Früchte zu der bei den Beschreibungen derselben angegebenen Zeit: wärmere Sommer tragen dazu bei, ihren Reifepunct zu beschleunigen, so wie eine kühle Witterung, oder eine mehr nördlich gelegene Lage, Vieles zu ihrer späteren Zeitigung und längeren Dauer beitragen. Öfter reift eine St. Germain schon im November, obgleich ihr eigentlicher Reifepunct erst in den December und Januar fällt. So habe ich auch an den neuen, in Brüssel aus Kernen erzogenen Früchten die Erfahrung gemacht, daß solche in unserer Gegend bald früher, bald später zeitigten, als in den Diel'schen Beschreibungen angegeben worden. Im Jahr 1832 war schon der größere Theil meiner **Beurré Napoleon**, **Beurré Diel**, Preuls Colmar, ja selbst **Suprême Coloma** mit Ausgang Decembers passirt, während ich einige Jahre früher die **Beurré Napoleon** bis in den Januar vollkommen gut erhielt. Auch giebt es unter den Birnen-Sorten manche, die nicht auf einmal zeitigen, sondern nur theilweise ihre Zeitigung erlangen, als z. B. die Mannabirn, Colmar, die vortreffliche Herzogin Caroline Amalie, und andere mehr. Um aber die richtige Zeit der Genießbarkeit einer Frucht auszudrücken, welches durch Reife nicht gehörig angezeigt wird, so bedient sich der Hr. GR. Diel des Ausdrucks zeitigen, — Zeitigung anstatt Reife, und auch ich habe dieses Wort bei den Beschreibungen der Kernobstfrüchte gewählt, hingegen bei dem Steinobst, welches seine Reife am Baum erhält, habe ich den gebräuchlichern Ausdruck reifen beibehalten.

Ringelwüchse, — siehe Fruchtspieße.

Rippen, Kanten — sind beim Kernobst die Erhöhungen, welche theils flach, theils mehr oder weniger erhaben, von der Kelcheinsenkung bis in die Mitte der Frucht, oder bis in die Stielhöhle hinlaufen, und zum Erkennungszeichen der ersten Classe der Äpfel dienen.

Rippen heißen auch die Nerven oder Adern, welche gleichsam das Skelet des Blattes bilden. Die Mittelrippe dient als Fortsetzung des Blattstiels, und von ihr aus verbreiten sich die Seitenrippen, welche von verschiedener Anzahl sind, daher der Ausdruck: das Blatt ist fein, grob, stark, oder nur wenig geadert oder gerippt.

Rost, Rostanflüge — sind jene braunen oder grauen Flecken, die sich verschieden gestaltet, mehr oder weniger an den Früchten zeigen. Die Reinetten haben größtentheils Rostanflüge, und sie dienen als Erkennungszeichen der IV. Classe, und in dieser wieder der 3ten Ordnung — der grauen Reinetten.

Rostüberzüge — nennt man, wenn die Frucht in großen Strecken mit zusammenhängendem Rost überzogen ist. Die französische Goldreinette des **du Hamel** ist häufig fast ganz mit einem feinen zimmtfarbigen Rost überzogen, so wie die olivengrüne Farbe

der grauen französischen Reinette fast gänzlich einen glanzlosen, sehr rauhen, schmutziggrauen Rostüberzug hat. Bei den Birnen ist dieser Rost ebenfalls häufig anzutreffen, und eine **Beurré Diel**, **Bergamotte Crasanne**, graue Dechantsbirne, **Bose's Calebasse**, und vor allen eine graue Herbstbutterbirne sind mehr oder weniger damit überzogen, so wie eine **Capiaumonts** Herbstbutterbirne, **Salisbury** und Prinzessin Mariane mit dem schönsten zimmtfarbigen Rost überkleidet sind.

Rostfiguren, Roscharactere — sind schmale und starke rostige Streifen, welche die Schale der Frucht stellenweise in verschiedenen Gestalten durchkreuzen, so wie z. B. bei der gestrickten Reinette, der Characterreinette, und anderen Reinetten und Birnen mehr, angetroffen wird.

Russeletförmig — nennt man die kegelförmig gestalteten Birnen, welche auf einer Seite braunroth angelaufen, größtentheils einen muskatellerartigen Geschmack haben, und unter den Birnen eine starke Familie ausmachen. Siehe Formentafel II. Fig. 6. kegelförmig, braunroth angelaufen, — russeletförmig.

Schaft, Stamm — wird der Theil des Baumes von der Wurzel an bis zur Krone, woselbst sich die Äste ausbreiten, genannt.

Schale, Haut, — die äußere Bedeckung des Kernobstes wird Schale, die der Steinobstfrüchte aber Haut genannt. Den Apfel oder die Birne schält man, hingegen von der Pflaume oder der Kirsche zieht man die Haut ab.

Sommerschossen, Sommertriebe, Leit- oder Mutterzweige — sind jene Zweige, wodurch sich der Baum jährlich vergrößert. Die Kenntniß derselben, so wie deren Behandlung im Schnitt, sind für den Baumerzieher sehr nothwendig, und wird darüber im V. Capitel über Baumschnitt ausführlich gehandelt.

Die Gestalt und Farbe dieser Zweige ist sehr verschieden: bald sind sie lang und fast gleich dick, wie bei der Sparbirne, bald nur schmal und dünn, zuweilen sehr eingebogen, wie bei der grauen Herbstbutterbirne; bei der grünen Sommermagdalene hingegen sind sie ganz gerade, dunkelroth und glänzend von Farbe. Bei den Äpfeln und Pflaumen sind die Sommertriebe mit mehr oder weniger feiner Wolle von weißlichgrauer Farbe belegt, und dienen häufig als Erkennungszeichen des Baumes.

Spalier- oder Geländerbaum, — ein Zwergbaum, der mit seinen ausgebreiteten Ästen in gleichförmiger Richtung an eine Mauer oder freistehendes Lattenwerk angeheftet, und jährlich durch den Schnitt in seiner Form erhalten wird. Im V. Capitel über Baumschnitt kommt dessen Erziehung vor.

Stein — heißt die harte Schale, welche bei dem Steinobst den Kern umschließt, er ist von verschiedener Form, länglich, rund, kugelrund, breitgedrückt, dickbauchig, mit einer bald scharfen, bald stumpfen Spitze, und mit einer bald breiten, bald schmalen Kante

versehen. Der Stein sitzt fest am Fleisch oder löset sich gut davon, eben so sitzt er mehr oder weniger fest am Stiel.

Steinobst. — Unter diesem allgemeinen Namen begreift man Aprikosen, Kirschen, Pfirschen und Pflaumen. Die Vegetation des Steinobstes ist von dem des Kernobstes sehr verschieden, und beide nehmen ihre gegenseitige Veredlung nicht an.

Stiel der Frucht — ist bald kurz, bald lang, bald dick, bald dünn. Seine Stärke ist eben so verschieden, dabei ist er oft holzig, oft aber auch fleischig, und steht bald in einer tiefen, bald flachen Höhle, zuweilen nur auf der Frucht wie aufgesteckt.

Stielhöhle — nennt man jene Vertiefung, aus welcher der Stiel hervorragt; sie ist bald tief und trichterförmig gestaltet, bald flach und weit ausgeschweift, und sehr häufig mit einem feinen oder starken Rost überzogen, welcher sich oft sternförmig aus selbiger verbreitet.

Stielwölbung — heißt der untere Theil des Apfels, welcher sich von der Stielhöhle nach der Mitte der Frucht zu entweder platt, oder mehr oder weniger stark abrundet oder zuwölbt.

Stempelgrübchen, — siehe Blüthenpunct.

Stippicht — wird die Frucht, wenn sie schon passirt ist; es entstehen alsdann unter der Schale oder im Fleische braune, saftlose, oft bitterschmeckende Puncte oder Flecken, welche bald in Fäulniß übergehen und das Fleisch ungenießbar machen.

Warzen — sind kleine Fleischauswüchse an den Äpfeln, welche dem Reinettengeschlecht eigen sind und häufig an den Borsdorfern gefunden werden. Nach neuern Beobachtungen über ihre Entstehung, sollen sie von dem Stich eines Insects herrühren.

Welken — sagt man von Äpfeln und Birnen, wenn solche auf dem Lager zusammenschrumpfen und dadurch ihren Saft verlieren. Viele Reinettensorten haben die Eigenschaft, im Frühjahr oder im Sommer zu welken, und nur durch späte Abnahme vom Baume, und durch eine sorgfältige Aufbewahrung auf kühlen Lagern kann dieses theilweise verhindert werden. Allerdings trägt auch die Jahreswitterung ihren Theil dazu bei. Welken, — Dörren, Trocknen des Obstes, geschieht entweder an der Luft und Sonne, oder in dazu eingerichteten Dörröfen, am häufigsten aber in Backöfen, aus welchen so eben das Brod genommen worden, zu welcher Zeit die Hitze des Ofens zum Welken des Obstes gerade angemessen ist.

Wildling — heißt jeder aus Samen aufgewachsene, noch unveredelte Stamm. Zuweilen findet man unter diesen in Wäldern oder Gärten aufgewachsenen Wildlingen eine gute, der weiteren Verbreitung werthe Frucht. So hat man unter den Birnen z. B. einen Wildling von Motte, eine Chaumontel, von Waat, **Montigny** und **Leschasserie** (eine recht gute, in Frankreich auf einer königlichen Jagd im Walde aufgefundene Winterbirne), so wie

wie selbst in Deutschland eine Schönlins Stuttgarter späte Winterbutterbirne dem Zufall des Auffindens derselben verdanken. Alle diese Birnen führen noch ihren Namen als Wildling fort, obgleich sie nur durch die Fortveredlung ihrer Zweige ferner fortgepflanzt werden können.

Zeitigen — sagt man von einer Frucht, wenn ihr wahrer Reifepunct eingetreten und die Frucht am schmackhaftesten ist.

Zikadiren — nennt man, wenn der Apfel durch die Sonnenwärme theilweise, oder ganz durchsichtig oder glasartig wird, und wie gefroren aussieht. Bei sehr heißen Sommern findet man dieses auch zuweilen bei unseren einheimischen Äpfeln, gewöhnlicher aber an den aus Rußland herstammenden Transparents, als z. B. dem Astrachanschen Sommerapfel, dem Revalischen Birnapfel und noch mehren anderen. In Cur- und Liefland werden diese Äpfel völlig durchsichtig, so daß man die Kerne durch das Fleisch hindurch sehen kann; und ein solcher Apfel, welcher durch die Verdickung seines Saftes in einem Syrup, gleichsam wie gefroren aussieht, gewinnt dadurch gar sehr an Süße und Wohlgeschmack.

Im Sommer 1832 zikadirte in dem herzoglichen Schloßgarten allhier an einem Baume des ohnedieß schönen Wachsapfels der größere Theil der Früchte, welche gegen Mittag zu hingen, fast vollkommen, und gewährten einen in hiesiger Gegend ungewöhnlichen Anblick.

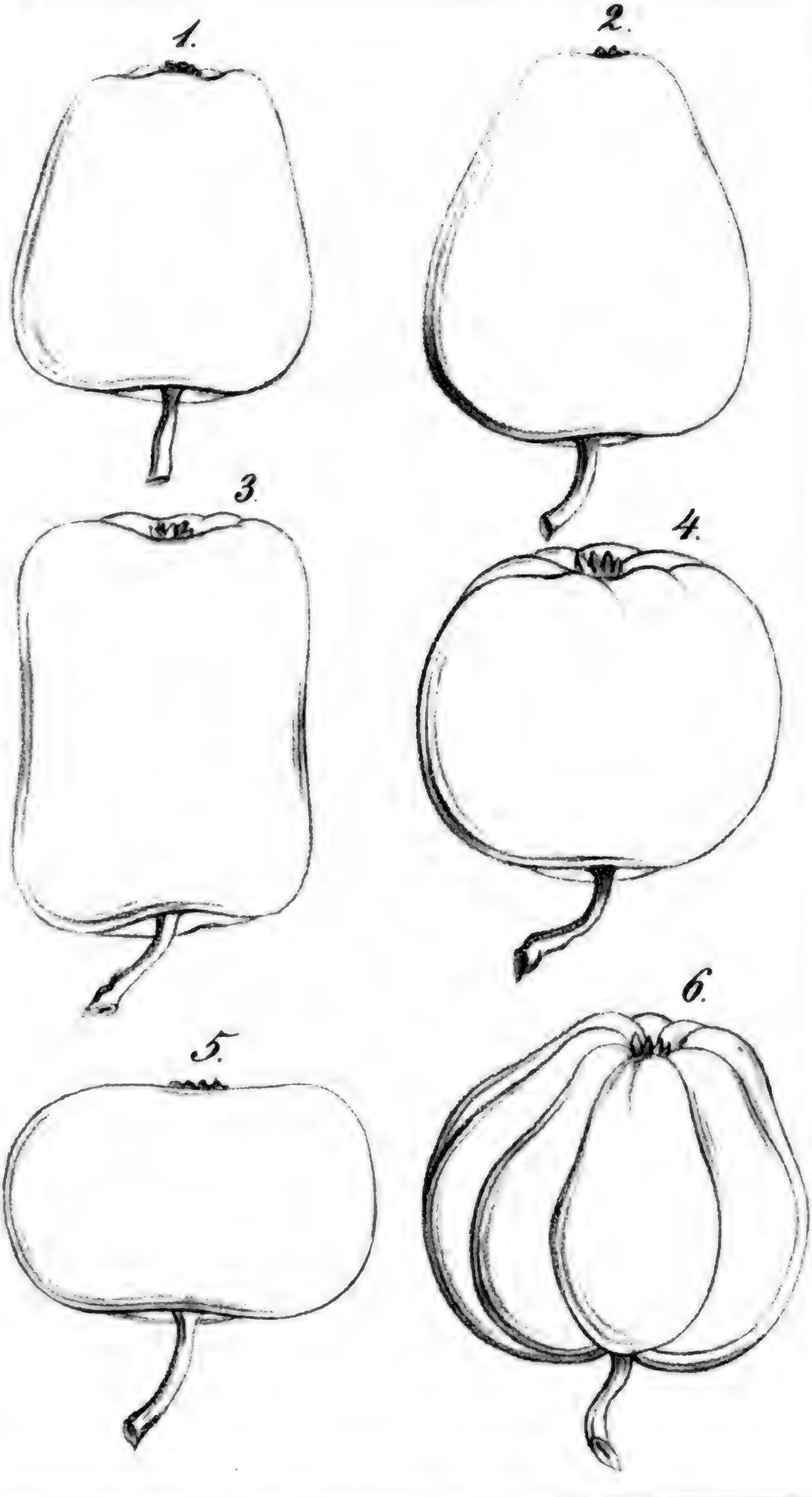
Sollten im Handbuche noch andere Kunstwörter vorkommen, deren Erklärung noch nicht im vorstehenden Verzeichniß befindlich ist, so sollen solche sogleich an Ort und Stelle verdeutlicht werden.

Erklärung der Formentafeln.

Der Kenner und geübte Pomolog wird zwar meine Formentafeln nicht als eine Beförderung der Wissenschaft der Obstkunde ansehen, indem solche nur bestimmt sind, den Sinn des beschreibenden Wortes in Ansehung einer Frucht zu versinnlichen; desto nützlicher werden solche aber hoffentlich den Laien in der Obstkunde werden, indem sie dadurch in den Stand gesetzt werden, die Form einer Frucht nach ihrer characteristischen Benennung, mit Hülfe der Formentafeln, kennen zu lernen, und den Sinn des dabei gebrauchten Wortes danach zu verstehen.

Formentafel I. Äpfel.

Fig. 1. Länglich-conisch, z. B. der große rheinische Bohnapfel.
— 2. Zugespitzt. — Der kleine Jungfernapfel.
— 3. Länglich-walzenförmig. — Der walzenförmige Schlotterapfel.
— 4. Kugelförmig. — Der Sommerrosenapfel.


1.
2.
3.
4.
5.
6.

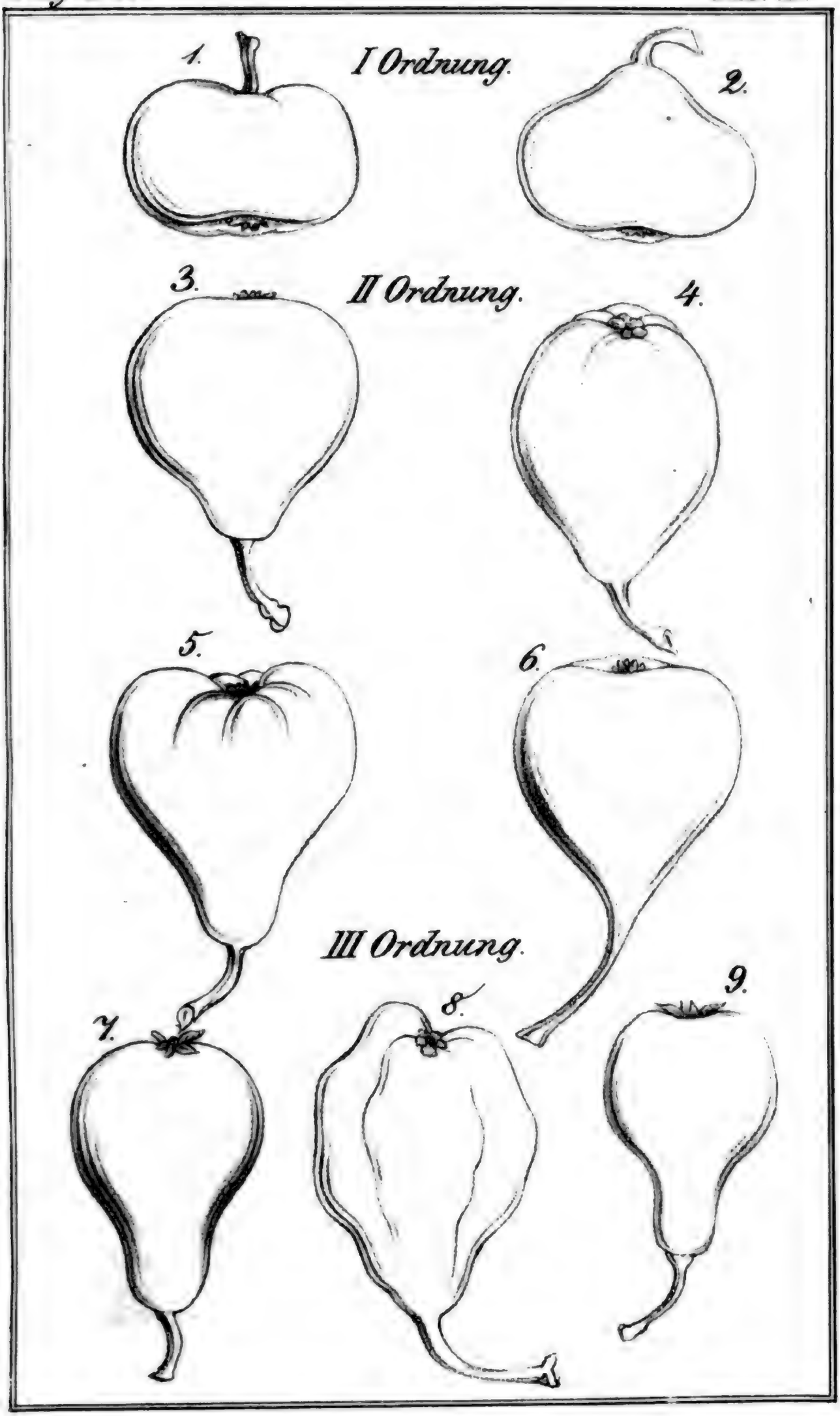

1.
I Ordnung.
2.
3.
II Ordnung.
4.
5.
6.
III Ordnung.
7.
8.
9.

Fig. 5. Plattgedrückt. — Der Zwiebelborsdorfer.
— 6. Calvillartig gerippt. — Der weiße Wintercalville.

Formentafel II. Birnen.

Fig. 1. Plattrund, käseförmig, z. B. die rothe Bergamotte. 1. Ordnung. Diel.
— 2. Plattgedrückt, stumpfspitzig nach dem Stiel. — Die Herbstbergamotte. 1. Ordnung.
— 3. Oben abgerundet, nach dem Stiel flach und stumpf zugespitzt. — Die weiße Herbstbutterbirne. 2. Ordnung.
— 4. Eiförmig. — Die Leschasserie, die Sommereierbirne. 2. Ordnung.
— 5. Kreiselförmig. — Die große Sommerbergamotte. 2. Ordnung.
— 6. Stumpfkegelförmig. — Die Sommerambrette. 2. Ordnung.
— 7. Schönbirnförmig. — Die Sparbirne. 3. Ordnung.
— 8. Langbreitbauchig. — Die Herrmannsbirne. St. Germain. 3. Ordnung.
— 9. Perlförmig. — Die kleine Blankette oder Weißbirne. 3. Ordnung.

Dieses wären nun die bei den Beschreibungen der Früchte am häufigsten vorkommenden Ausdrücke oder Benennungen, wodurch die Formen derselben bezeichnet werden, und deren Bedeutung in dem alphabetischen terminologischen Verzeichniß genauer erklärt ist. Bei den Äpfeln sind die bezeichnenden Ausdrücke durch deutliche Beispiele von Früchten hinlänglich erläutert; bei den Birnen aber dienen solche zugleich als Erkennungszeichen der Ordnung, zu welcher sie gehören. Z. B.

Erste Ordnung. Der Durchmesser der Breite ist größer, als die Höhe. Beispiel Tafel II. Fig. 1, die rothe Bergamotte ist plattrund, käsförmig platt. Fig. 2, die Herbstbergamotte ist plattgedrückt, stumpfspitzig nach dem Stiel zu, und gehört daher mit zur ersten Ordnung.

Zweite Ordnung. Die Durchmesser der Höhe und Breite sind sich gleich, oder die Höhe beträgt nie über einen Viertelszoll mehr, als die Breite bei den Hauptformen der Frucht. Beispiel: Tafel II. Fig. 3, die weiße Herbstbutterbirne, — rund, nach dem Stiel flach und stumpf zugespitzt. Fig. 4, die Leschasserie, Jagdbirne, — eiförmig, von der Mitte aus gleichmäßig nach oben und unten in einer stumpfen Spitze auslaufend. — Fig. 5, die große Sommerbergamotte, — kreiselförmig, oben abgerundet, vom Bauch aus schnell eingebogen, mit einer kurz abgestumpften Stielspitze. Fig. 6, die Sommerambrette, — kegelförmig oder conisch, ist eine birnförmige Frucht, welche gegen den Stiel mehr oder weniger abgestumpft ausläuft: z. B. die sächsische lange, grüne Winterbirne ist abgestumpft kegelförmig, und würde birnförmig heißen, wenn sie gegen den Stiel ganz spitz zuliefe.

Dritte Ordnung. Der Durchmesser der Höhe ist schon augenfällig größer, als die Breite, und muß $\frac{3}{4}$ Zoll länger seyn. Z. B. Tafel II. Fig. 7, die Sparbirne, — schön birnförmig. Der Bauch sitzt $\frac{2}{3}$ der Länge gegen den Kelch hin, und läuft fast ohne Einbiegung kegelförmig ganz zugespitzt dem Stiel zu. Tafel II. Fig. 8, die Herrmannsbirne (St. Germain) — ist lang breitbauchigt, nach dem Kelch stumpf abgerundet, nach dem Stiel länger, aber doch immer noch stumpf zugespitzt, dabei durch hervortretende Beulen in ihrer Rundung entstellt. Tafel II. Fig. 9, die kleine Weißbirne (la petite Blanquette), — perlförmig; — ist eine kegelförmige oder birnförmige Gestalt, welche zwischen dem Bauch und der abgestumpften Spitze eine starke Einbiegung macht.

Um aber mit Nutzen die Anwendung der Formentafeln zur Erkennung einer Frucht gebrauchen zu können, ist es nothwendig, folgende Regeln dabei zu beobachten. Bei jedweder Frucht, deren Erkennung man beabsichtiget, ist die Aufsuchung ihrer eigentlichen Form nothwendig, und es darf nie mit Sicherheit nach der Form einer, oder einiger Früchte geschlossen werden. Fast an jedem Baume findet man Früchte von so vielerlei Formen, daß man dieselben bisweilen für alle Classen herausfuchen könnte. Aus einer ziemlichen Anzahl von Früchten wählet man nun diejenigen heraus, welche die Form der Mehrheit der vorhandenen Früchte an sich trägt und als Hauptform angesehen werden kann. Ist der größere Theil der vorliegenden Äpfel, z. B. von hochaussehender spitziger Gestalt, und zeugt die innere Beschaffenheit des Fleisches nicht für die Kennzeichen einer Reinette, so kann man die Frucht füglich unter den Spitzäpfeln, oder, sind hervorstechende Rippen und ein großes Kernhaus vorhanden, unter den Schlotteräpfeln oder Gulderlingen aufsuchen.

Die übrigen Eigenschaften der Frucht, die Beschaffenheit des Kelchs, des Stiels, des Kernhauses, die Farbe und Zeichnung der Schale, ob diese mit oder ohne Rostzeichnung ist, so wie Farbe, Geschmack und Güte des Fleisches, vor Allem aber der Zeitpunct der Zeitigung der Frucht, können uns nach richtiger Zusammenstellung aller dieser Merkmale den richtigen Namen der Frucht auffinden lehren. — Da nun bei den Beschreibungen der Früchte terminologische Ausdrücke zur Bezeichnung der Form der Frucht vorkommen, welche trotz der vorhergegangenen Erklärung derselben dennoch für manchen weniger geübten Liebhaber der Obstkunde oft unverständlich bleiben, so dienen die Formentafeln, bei Aufsuchung einer Frucht den richtigen Sinn des die Form der Frucht bezeichnenden Wortes leichter zu verstehen, um dadurch in den Stand gesetzt zu werden, die Frucht ihrer Form nach weiter zu beurtheilen.

Mein Verfahren bei Aufsuchung und Erkennung einer in Frage stehenden Obstsorte ist folgendes: Aus der vor Augen liegenden Anzahl von Äpfeln wähle ich diejenige Gestalt und Größe der Frucht heraus, welche der größere Theil derselben hat. Die Frucht ist z. B. ein großer,

gelber, an der Stielwölbung rothgestreifter Herbstapfel, dessen Gestalt und Größe schon die Familie der Rambours verräth, indem der Apfel breit gerippt, auf einer Seite höher, als auf der andern ist, und durch sein grobes, markichtes, lockeres Fleisch hinlänglich den Rambour characterisiret. Dieser Apfel fängt schon im September an zu zeitigen, und kann als ein Herbstapfel bald vom Baume genossen werden. Ich durchgehe, da mir die Formentafeln zur Aufsuchung der Frucht weiter nicht behülflich seyn können, indem ich das Geschlecht desselben schon aufgefunden habe, die Inhaltstabelle des Handbuchs, welche nach der Reifzeit geordnet, die Früchte der III. Classe der Rambours darstellt, vergleiche die Beschreibungen der in diesem Monat reifenden Rambours mit meinem Apfel, und werde mit weniger Schwierigkeit den Lothringer Sommerrambour in ihm erkennen.

Schwerer wird schon die Aufsuchung einer Frucht, wenn solche mit so vielen andern Äpfeln, z. B. mit den Reinetten oder späteren Wirthschaftsäpfeln zugleich reifet, wo die Reifzeit nicht als Erkennungszeichen dienen kann, wie bei den Sommer- oder Herbstfrüchten. Hier muß man nun durch die Anwendung der Formentafeln, durch genaue Untersuchung des Fleisches und der äußeren Theile der Frucht, so wie deren Güte und Haltbarkeit in Anwendung bringen, den richtigen Namen einer Frucht unter den so vielen fast noch gar nicht beschriebenen Obstarten herauszufinden.

Bei den Birnen wird uns die Aufsuchung einer Frucht schon leichter. Die Formentafel II. zeigt uns die vorkommenden Gestalten der Birnen, und erleichtert uns die Ordnung, zu welcher sie gehören, ihrer Form nach zu bestimmen. Hat man nun die Ordnung bestimmt, zu welcher die Frucht gehört, so muß deren Reifezeit, die äußere Beschaffenheit der Schale, deren Färbung oder andere Abzeichen, vor Allem aber die größere oder mindere Güte des Fleisches, uns hauptsächlich die Classe bestimmen, unter welcher die Frucht aufgesucht werden muß. Auch hier dienet die nach der Reifzeit geordnete Inhaltstabelle des Handbuchs, auf welcher zugleich die Classe und Ordnung angegeben sind, zu welcher jede Frucht gehört, vorzüglich zur leichtern Erkennung und Auffindung einer in Frage stehenden Frucht. Z. B.

Eine schöne runde, nach dem Stiel flach und stumpf zugespitzte, zur 2ten Ordnung gehörige, mit zimmtfarbigem Rost überzogene Herbstbirne gehört ihrem vortrefflichen, schmelzenden Fleische nach zur I. Classe der Birnen, ist keine Beurré blanc; gehört aber dem Anschein nach zu der zahlreichen Familie der Butterbirnen. Diese Frucht bekommt in der Zeitigung eine hellere, goldartige Farbe, die Röthe wird lebhafter, und die ganze Frucht ähnelt dann vollkommen einer weißen Herbstbutterbirne, übertrifft solche aber an Vorzüglichkeit des Geschmacks, so wie auch die Rostüberzüge an selbiger die köstliche graue Dechantsbirne erkennen lassen, obgleich zu gleicher Zeit noch viele andere Birnen zeitigen, mit welchen sie leicht verwechselt werden könnte.

Doch glaube man ja nicht, daß die Aufsuchung einer Frucht eine

so leichte Sache ist. Das Studium des vorhandenen Obstes, so wie die Auffindung dessen richtigen Namens wird selbst von geübten Pomologen für eine schwierige Aufgabe gehalten. Die Menge der schon bekannten und beschriebenen Obstarten macht eine Übersicht derselben schon fast unmöglich; dazu ist nun die große Anzahl der neueren Kernfrüchte, von dem H. P. van Mons erzogen, gekommen, und wie viele schlechte Obstarten sind nicht durch fremde Baumhändler in unserer Gegend, so wie überall verbreitet worden, wovon ein großer Theil aus Kernen erzogener Sorten, nicht werth sind, weiter verbreitet zu werden, und welche entweder gar keinen Namen, oder doch nur einen Provinzialnamen führen. Aus dieser Unzahl von Obstsorten eine vielleicht schätzbare Sorte herauszufinden, ist allerdings schwierig, und verlohnt sich nur der Mühe bei wirklich vorzüglichen, zum fernern Anbau würdigen Obstarten.

Tabellariſch geordnetes Inhaltsverzeichniß der im Handbuche vorkommenden Kernobſtſorten.

Äpfel.

Abkürzungen, welche in der Tabelle enthalten ſind.

A. — Anfang. M. — Mitte. E. — Ende des Monats. T. — Tage. Wch. — Woche. Mo. — Monat. Jhr. — Jahr. Frj. — Frühjahr. So. — Sommer. H. — Herbſt. W. — Winter. Wd. Winter durch. H. G. — Für hoch gelegene Gegenden. G. B. — Guter Boden. F. d. L. — Für den Landmann geeignete Sorten. Cydr. — Cyderſorten.

I. R. — nach Diel allererſter Rang. — II. R. — nach Diel erſter Rang. III. R. — Diels dritter und vierter Rang.

I. Claſſe. Kantäpfel. 1. Ordnung. Ächte Calville.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	H. Gegenden. G. Guter Boden. F. d. Landmann.
1. Engliſcher Kantapfel.	II.	Anfang	8 T.	G. B. H. G.
2. Rother Sommercalville. Calville rouge d'été.	II.	. .	14 T.	G. B. H. G.
3. Weißer Auguſtcalville. Paläſtiner. Calville précoce.	II.	. .	. .	. .
4. Wahrer weißer Sommercalville.	II.	. .	6 Wch.	. .
5. Blumencalville. De Bloem zoete Calville.	II.	. .	4 Wch.	. .
6. Geſtreifter Sommercalville. Calville rayée d'été	II.	. .	4 Wch.	. .
7. Früher Wachscalville.	II.	Septbr.	10 Wch.	. .
8. Amerikaniſcher geſtreifter Süßapfel. Large red and green Sweeting.	II.	. .		G. B.
9. Braunrother Himbeerapfel. . .	II.	. .	16 Wch.	F. d. L.
10. Edelkönig. Rois très noble. .	I.	. .	Decbr.	G. B.
11. Bongarts großer, weißer Sommercalville.	II.	. .	4 Wch.	
12. Rother Herbſt-Aniscalville. Calville d'Anis rouge d'Automne.	I.	. .	Frühj.	G. B.
13. Geſtreifter Muscatencalville. La Calville musquée.	II.	. .	6 Wch.	G. B.
14. Großer rother Sommer-Himbeerapfel. Framboise rouge d'été.	II.	. .	6 Wch.	G. B. H. G.

I. Classe. Kantäpfel.

1. Ordnung. Ächte Calville.

	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. s. d. Landmann.
15. Multhaupts gestreifter Himbeerapfel.	II.	. .	Decb.	G. B.
16. Gestreifter, gelber Herbstcalville. Calville jaune rayée d'automne.	II.	. .	. .	. .
17. Amtmannsapfel, neue Sorte.	II.	Octbr.	4 Wch.	. .
18. Früher Hainbuttenapfel.	II.	. .	. .	. .
19. Rother Herbstcalville. Calville rouge d'automne.	II.	. .	Decb.	G. B.
20. Danziger Kantapfel.	I.	. .	. .	. .
21. Gewürzcalville. Calville aromatique.	II.	. .	. .	. .
22. Früher Rosencalville.	II.	. .	. .	. .
23. Langer rother Himbeerapfel. Framboise rouge longuette. . . .	III.	. .	. .	. . G. B.
24. Gräfensteiner.	II.	. .	. .	H. G.
25. Carmincalville.	I.	. .	. .	G. B.
26. Weißer Herbstcalville. Calville blanche d'automne.	II.	. .	Frühj.	. .
27. Meißner leberrother Himbeerapfel.	II.	. .	. .	. .
28. Gestreifter Winter = Himbeerapfel. Framboise rayée d'hiver. . .	II.	Novemb.	6 Wch.	G. B. F. d. L.
29. Rother Harlemer Himbeerapfel. Framboise rouge rayée. . . .	II.	. .	Decbr.	F. d. L.
30. Possarts Moscauer Nalivia. Nalivia Nalivi.	II.	. .	Jan.	. .
31. Calville von Rochelle. Calville de Rochelle.	II.	. .	. .	G. B.
32. Früher violetter Paradiesapf... .	II.	. .	Frühj.	. .
33. Königscalville. Calville royale.	II.	. .	. .	. .
34. Cortens gelber, süßer Wintercalville.	II.	. .	. .	. .
35. Lütticher Ananas = Calville. . .	II.	. .	Decbr.	. .
36. Eggermonts = Calville. Calville Eggermont.	II.	. .	Frühj.	. .
37. Gelber Calville. Osterapfel. Calville jaune. Paasch Appel. .	II.	. .	. .	F. d. L.
38. Gestreifter Herbstcalville. Calville rayée d'automne.	II.	. .	. .	. .
39. Ächter rother Wintercalville. Calville rouge longue d'hiver. . .	I.	. .	. .	G. B.
40. Schönebecks rother Wintercalville.	II.	Decemb.	. .	. .
41. Englischer oder grüner Calville.	II.	. .	. .	. .
42. Tulpencalville.	II.	. .	. .	. .
43. Schwarzrother, platter Wintercalville.	II.	. .	. .	. .
44. Herzog Bernhard.	II.	. .	. .	F. d. L.
45. Weißer Wintercalville. Calville blanche d'hiver.	I.	. .	. .	G. B.
46. Gestreifter rother Ostercalville. De rode Paasch Appel. . . .	II.	. .	Somm.	. .
47. Holländischer rother Wintercalville.	II.	Januar.	Früh.	. .

I. Classe. Kantäpfel.
2. Ordnung. Schlotteräpfel.

	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. S. d. Landmann.
				G. B.
48. Sommerpostoph.	III.	E. Aug.	14 T.	H. G.
49. Rothgestreifter Schlotterapfel. Ananasapfel.	II.	Septbr.	6 Wch.	G. B. F. d. L.
50. Schlotterapfel van der Flees. Calville van der Flees.	II.	. .	4 Wch.	G. B. F. d. L.
51. Amtmannsapfel.	III.	. .	4 Wch.	F. d. L.
52. Gelber englischer Carolin. Caroline d'Angleterre.	III.	. .	Decbr.	G. B.
53. Wetterauer. Pomme noble. . .	II.	Octbr.	Decbr.	F. d. L. F. d. L.
54. Grüner Siebenschläfer.	III.	. .	. .	H. G.
55. Gestreifter, walzenförmiger Schlotterapfel.	II.	. .	Jan.	G. B.
56. Credes großer Wilhelmsapfel. . .	III.	Novbr.	Frühj.	F. d. L.
57. Rothe Schafsnase.	III.	. .	. .	. .
58. Rheinischer Krummstiel.	II.	. .	. .	. .
59. Großer, weißer Herrnapfel. . .	III.	. .	Decbr.	. .
60. Papageiapfel. Bandapfel. Schweizerapfel. Pomme de Perroquet.	II.	. .	. . . .	. . G. B.
61. Johannes Schlotterapfel. . . .	III.	. .	Jan.	F. d. L.
62. Alantapfel.	II.	. .	Frühj.	. .
63. Schicks rheinischer Landapfel. . .	II.	. .	Jan.	. .
64. Großer Schlosserapfel.	II.	Decbr.	Somm.	. .
65. Türkencalville.	II.	. .	Frühj.	F. d. L.
66. Sterncalville. Calville étoilée.	III.	. .	. .	G. B.
67. Gelbe Schafsnase.	II.	. .	Somm.	F. d. L.
68. Berliner Schafsnase. Pomme de Berlin. Pomme prussienne. .	III.	. .	Frühj.	. . H. G.
69. Bürgerherrnapfel.	II.	. .	. .	F. d. L.
70. Englischer Königsapfel. Pomme royale d'angleterre.	II.	. .	Somm.	. .
71. Süßer Königsapfel.	II.	. .	. .	. .
72. Winterpostoph. Postoph d'hiver.	II.	. .	Frühj.	. .
73. Horset's Schlotterapfel. Calville of Horset.	III.	. .	Somm.	. .
74. Gestreifter Imperial. Großer, gestreifter Kaiserapfel. Impérial panachée.	III.	. .	. .	. .

I. Classe. Kantäpfel.

3. Ordnung. Gulderlinge.

	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. F. d. Landmann.
75. Cludius weißer, früher Spitzapfel.	II.	October.	Frühj.	G. B.
76. Rother Ananasapfel. Pomme d'Ananas rouge.	II.	. .	. .	. .
77. Heiwa Alma.	II.	E. Octb.		. .
78. Citronatapfel.	II.	Novemb.	Jan.	. .
79. Königsapfel von Jersy. Royal Jersey.	II.	. .	. .	. .
80. Gelber, englischer Gulderling. Goldgulderling.	II.	. .	Febr.	. .
81. Venusapfel. Pomme de Venus.	II.	. .	Jan.	. .
82. Schaltrauchsapfel. Schaltrauch-Alma.	II.	. .	. .	. .
83. Lothringer bunter Gulderling. Calville de Rose.	II.	. .	Frühj.	. .
84. Süßer Holaart. Zimmtapfel. Cydr.	II.	. .	. .	F. d. L.
85. Englischer Winterquittenapfel. Quince Apple. Cydr.	II.	Decbr.	. .	. .
86. Großer, edler Prinzessinapfel. Princesse noble.	I.	. .	Jan.	G. B. F. d. L.
87. Doppelter Holländer.	II.	. .	. .	. .
88. Preiswürdiger. Praise-worthy.	II.	Decbr.	Somm.	
89. Rother, gestreifter Anisapfel. Pomme d'Anis rouge.	II.	. .	Frühj.	G. B.
90. Ächtes Seidenhemdchen von Knoop. Syden Hemdje.	II.	. .	Somm.	
91. Citrinchen. La Belle verte.	II.	. .	Frühj.	
92. Gestreifter, spanischer Gulderling.	III.	. .	. .	
93. Gelber Wintercarthäuser.	II.	. .	. .	H. G. F. d. L.
94. Gestreifter Fürstenapfel. Pomme de la Cour.	II.	. .	. .	F. d. L.
95. Weißer, italienischer Gulderling, oder Wintercalville.	II.	. .	Somm.	. .
96. Gelber Gulderling.	II.	. .	. .	. .
97. Französischer königlicher Edelapfel. Franc-réal.	II.	. .	. .	. .
98. Quittenförmiger Gulderling.	II.	Januar.	Frühj.	G. B.
99. Rother Gulderling.	II.	. .	. .	F. d. L.
100. Mensfelder Wintercalville.	II.	. .	Somm.	G. B.
101. Grünling von Yorkshire. Yorkshire Greening.	II.	Februar.	Somm.	. .
102. Mohrenkopf.	II.	. .	1 Jahr	F. d. L.

II. Classe. Rosenäpfel.

1. Ordnung. Zugespitzte oder länglichte.

	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. S. d. Landmann.
103. Sommerveilchenapfel. La Violette d'été.	II.	M. Aug.	4 Wch.	G. B.
104. Seidenapfel. Cousinotte rouge d'été	II.	. .	3 Wch.	H. G.
105. Weißer Sommerstrichapfel. Passe pomme blanche d'été.	II.	. .	14 T.	G. B. H. G.
106. Rigaer gelber Birnapfel.	II.	M. Aug.	. .	
107. Weißer Sommertaubenapfel. Pigeon blanc d'été.	II.	E. Aug.	. .	H. G.
108. Edler Rosenstreifling.	II.	. .	Frühj.	G. B.
109. Sommersteiner.	II.	A. Sept.	Nov.	H. G.
110. Rother Sommerrosenapfel. Rother Sommerapfel. P. Rose rouge d'été.	III.	. .	. .	G. B.
111. Schleswiger Erdbeerapfel.	II.	M. Sept.	8 Wch.	. .
112. Französischer Rosenapfel. Pomme Rose françoise.	II.	. .	Nov.	. .
113. Pfingstapfel.	II.	E. Sept.	4 Wch.	H. G.
114. Rother Wiener Sommerapfel. Pomme de Vienne.	II.	. .	4 Wch.	G. B.
115. Rother Herbsttaubenapfel. Pigeon rouge d'automne.	II.	. .	Decbr.	. .
116. Edler Prinzessinapfel. Princesse noble.	II.	M. Oct.	. .	. .
117. Jerusalemsapfel. Taubenartiger Apfel. Pigeon panaché. Pomme de Jerusalem.	II.	. .	14 T.	. .
118. Königlicher Täubling. Pigeonetto royal.	I.	. .	Früh.	. .
119. Florentiner. Pomme de St. Florent. Caillot rosat.	II.	E. Oct.	Jan.	. .
120. Weißer gerippter Herbsttäubling. Pigeonet blanc à côtes.	II.	. .	. .	. .
121. Weißer italienischer Rosmarinapfel.	II.			. .
Melu di Romarino.	II.	Novemb.	Febr.	. .
122. Rother, italienischer Rosmarinapfel.	II.	. .	Jan.	
123. Parfümirter Winterrosenapfel. Pomme de Parfum.	III.	. .	. .	. .
124. Credes blutrother Wintertäubling.	II.	. .	Frühj.	. .
125. Bentleber Rosenapfel.	II.	. .	. .	F. d. L.
126. Rother Wintertaubenapfel. Pigeon rouge.	II.	. .	. . . .	G. B.
127. Weißer Wintertaubenapfel. Pigeon blanc d'hiver.	II.	Decbr.	. .	. .
128. Mayers weißer Wintertaubenafel.	I.	. .	. .	. .
129. Rosenfarbiger Taubenapfel. Pigeon vermeil.	II.	. .	. .	. .
130. Jansen van Welten.	I.	. .	Somm.	F. d. L.
131. Donauers weißer Wintertaubenapfel	II.	. .	Frühj.	G. B.
132. Enkhuiser Agatapfel.	II.	. .	. .	. .
133. Gestreifter Winterblumensüßer. De gestreepte Bloem soete of Winter.	III.	Fb. Mrz.	Somm.	F. d. L.

II. Classe. Rosenäpfel.

2. Ordnung. Kugelförmige oder platte.

	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. v. d. Landmann.
134. Astrachanischer Sommerapfel. Pomme d'Astracan.	II.	Juli. A. Aug.	14 T.	H. G. G. B.
135. Revalischer Birnapfel.	II.	. .	. .	. .
136. Großer, böhmischer Sommerrosenapfel.	II.	. .	. .	. .
137. Pfirschenrother Sommerrosenapfel.	II.	M. Aug.	. .	. .
138. Gestreifter Sommerzimmtapfel. La Canelle.	I.	. .	. .	. .
139. Siberischer Augustapfel.	II.	. .	. .	. .
140. Gestreifter Sommerrosenapfel. Pomme Rose panaché.	II.	. .	. .	. .
141. Braunschweiger Milchapfel.	II.	. .	. .	. .
142. Weißer Sommerpfirschenapfel.	II.	. .	. .	
143. Amerikanischer Frühapfel. Pornal fine early.	II.	. .	. .	
144. Christ's gelber Augustapfel.	II.	. .	. .	
145. Tulpenapfel. Pomme tulipée.	II.	. .	. .	G. B.
146. Sommerkönig. Roi d'été.	II.	. .	. .	H. G.
147. Charlamowsky. Charlamowskyscher Nalivi.	II.	. .	4 Wch.	G. B.
148. Rother Herbststrichapfel. Passe pomme rouge d'automne.	I.	Ed. Aug. A. Sept.	14 T.	G. B. H. G.
149. Weißer Sommercalville. Calville blanche d'Eté.	II.	M. Spt.	4 Wch.	G. B.
150. Englische Chester Parmäne. Chester Pearmain.	II.	E. Sept. E. Sept.	14 T.	. .
151. Abrahamsapfel. Drue Pearmain.	II.	A. Oct.	Somm.	. .
152. Weißer, englischer Carolin. De white Caroline.	III.	Oct.	6 Wch.	. .
153. Schöner von Portland. Merveille de Portland.	II.	. .		
154. Corneli's neuer Veilchenapfel.	II.	. .		
155. Herbst-Veilchenapfel. Pomme violet d'automne.	II.	. .	Decbr.	H. G. G. B.
156. Liefländischer weißer Himbeerapfel.	II.	. .		
157. Schwarzrother Taffetapfel. Taffetas noir.	II.	. .	4 Wch.	
158. Brandenburgs Cousinot. Brandenburger.	II.	. .	6 Wch.	
159. Calvillartiger Winterrosenapfel.	II.	E. Oct. A. Nov.	Frühj.	
160. Fromms Himbeerstreifling.	II.	Nov.	Decbr.	
161. Weißer Herbststrichapfel. Passe-Pomme blanche d'automne.	II.	. .	6—8 Wch.	G. B.
162. Botzner Rosmarinapfel.	II.	. .	Jan.	H. G.
163. Sophiens süßer Rosenapfel.	II.	. .	Frühj.	F. d. L.
164. Dittrichs Winterrosenapfel.	II.	Nov.	. .	. .
165. Muckenheims Winterkronapfel.	II.	. .	Somm.	. .

II. Classe. Rosenäpfel. 2. Ordnung. Kugelförmige oder platte.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	hohe Gegenden. Guter Boden. v. d. Landmann.
166. Rother Apollo.	II.	Decbr.	Febr.	G. B.
167. Englischer Erdbeerapfel. Strawberry Apple.	II.	. .	Somm.	. .
168. Zimmtartiger Winterkronapfel. Soete Aagt Appel. Soete Kaneel.	II.	. .	Frühj.	. .
169. Rothes Seidenhembchen. . . .	II.	. .	. .	. .
170. Multhaupts Winterkronapfel. .	II.	. .	. .	F. d. L.
171. Tyroler Rosenapfel. Tyrolesa Rosa.	II.	Januar.	Somm.	H. G.
III. Classe. Rambours.				
1. Ordnung. Mit großem Kernhause.				
172. Würzrambour. Würzapfel. . .	III.	A. Spt.	14 T. 4—6	F. d. L.
173. Pleisner Sommerrambour. . .	III.	E. Spt.	Wch.	. .
174. Englischer Prahlrambour. Glory of the West.	II.	. .	4 Wch.	. .
175. Großer rother Herbstfaros. Le gros Faros rouge d'automne. .	II.	Octbr.	8 Wch.	. . G. B.
176. Hausmütterchen. La Menagère.	III.	. .	Decbr.	F. d. L.
177. Weißer Kaiserapfel. Impériale blanche.	II.	. .	Jan.	. .
178. Rother Cardinalsapfel. Cardinal rouge.	II.	E. Octb.	. .	F. d. L.
179. Kaiser Alexander von Rußland. Alexander Apple. Aporta Nalivia.	II.	Novbr.	Frühj.	. .
180. Gelber Calvillrambour. . . .	III.	. .	Jan.	. .
181. Großer flandrischer Rambour. Pomme de dixhuit-pouces. .	II.	. .	. .	. .
182. Winterrambour. Rambour d'hiver.	II.	. .	Frühj.	. .
183. Capucinerapfel von Tournay. Pomme de Capucine.	III.	. .	. .	. .
184. Harberts reinettenartiger Rambour.	II.	. .	Somm.	. .
185. Großer Brasilienapfel. . . .	II.	Decbr.	Frühj.	F. d. L.
186. Kürbisapfel.	III.	. .	Somm.	. .
187. Gestreifter Cardinalsapfel. Cardinal rayé.	II.	. .	. .	. .
188. Rheinischer gestreifter Winterrambour.	III.	. .	Frühj.	F. d. L. H. G.
189. Rother Eckapfel.	III.	. .	Somm.	F. d. L.
190. Rother Winterrambour. Rambour rouge d'hiver.	III.	Januar.	Frühj.	F. d. L. H. G.

III. Classe. Rambours. 2. Ordnung. Mit engem Kernhaus.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. v. d. Landmann.
191. Lothringer Sommerrambour. Weißer Sommerrambour. Rambour blanc.	III.	A. Sept.	6—8 Wch.	F. d. L.
192. Rother Sommerrambour. Rambour rouge d'été.	II.	M. Sept.	6—8 Wch.	. .
193. Kirks Sondergleichen. Kirkes incomparable.	II.	. .	4 Wch.	. .
194. Rambour von Orleans. Rother Lederapfel.	III.	E. Sept.	4 Wch.	. .
195. Tulpencardinal.	II.	M. Oct.	4 Wch.	. .
196. Geflammter, weißer Cardinalsapfel. Le Cardinal blanc flambant.	III.	A. Nov.	Febr.	G. B. F. d. L.
197. Kirkes schöner Rambour. Kirke's scarlet admirable.	II.	M. Nov.	. .	F. d. L.
198. Französischer Cardinal. Cardinal françoise.	II.	. .	Jan.	. .
199. Violetter Cardinalsapfel. Cardinal violet.	II.	. .	6 Wch.	. .
200. Großer Rambour. Pfundapfel. Rambour le gros.	III.	. .	Jan.	. .
201. Lüttticher Rambour.	III.	Decbr.	Frühj.	. .
202. Herrnapfel. Götterapfel. Dominiska.	II.	. .	. .	. .
203. Grüner Kaiserapfel. Impériale verte.	III.	. .	. .	. .
204. Blutrother Wintercardinal.	II.	Decbr. Januar.	. .	. .
IV. Classe. Reinetten. **1. Ordnung. Einfarbige.**				
205. Englische, scharlachrothe Parmäne. Scarlet Pearmain.	II.	M. Sept.	3 Wch.	G. B.
206. Gelbe Sommerreinette. Reinette d'été jaune.	II.	. .	Nov.	H. G.
207. Weiße Sommer- oder weiße Wachsreinette. Reinette blanche d'été. Cydr.	II.	. .	Octbr.	H. G.
208. Englischer Septemberapfel. Ruther ripe Apple.	II.	. .	. .	. .
209. Goldgelbe Sommerreinette. Reinette d'été d'orée.	II.	E. Sept.	Jan.	H. G.
210. Gelber Pepping von Ingestrie. The yellow Ingestrie Pippin.	II.	. .	Nov.	G. B.
211. Hildesheimer Saftreinette.	II.	. .	. .	
212. Frühe, rothgefleckte Markreinette. La Molette.	II.	A. Oct.	Decbr.	H. G.

Digitized by Google

IV. Classe. Reinetten.

1. Ordnung. Einfarbige.

	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. v. d. Landmann.
213. Normännische Reinette. Reinette de la Normandie.	II.	. . .	. .	G. B. F. d. L.
214. Characterreinette. Characterapfel. Character of drap d'or.	II.	M. Oct.	Frühj.	G. B.
215. Spanische Herbstreinette	II.	. .	Decbr.	. .
216. Erfurter gelbe Sommerreinette.	II.	. .	4 Wch.	H. G.
217. Marzipanreinette.	II.	. .	Decbr.	
218. August van Mons. Engelsapfel. Pomme de l'Ange.	II.	. .	. .	
219. Englischer Pomeranzenapfel. Orange Apple.	II.	E. Oct.	Frühj.	
220. Grafenreinette, Reinette de haute bonté.	II.	. .	. .	
221. Gestrickte Herbstreinette. Reinette filée ou brodée.	III.	. .	Jan.	
222. Gefleckter Goldapfel.	II.	A. Nov.	. .	
223. Hieroglyphenreinette. Pomme brodée.	II.	M. Nov.	. .	
224. Wahre weiße Herbstreinette.	II.	. .	. .	H. G.
225. Gelbe Zuckerreinette. Reinette jaune sucrée.	I.	. .	Frühj.	G. B.
226. Harlemerreinette.	II.	. .	. .	F. d. L.
227. Pitmastons Nonpareil.	II.	. .	. .	
228. Goldzeugapfel. Vrai Drap d'or de du Hamel.	II.	. .	Febr.	G. B.
229. Societätsapfel. Horticultural President.	II.	. .	Frühj.	
230. Gay's Herbstreinette. Reinette Gay	II.	. .	. .	
231. Englischer Goldpepping. Peppin d'or. Pippin d'Angleterre.	I.	. .	. .	G. B.
232. Großer Goldpepping. Peppin le grand.	II.	. .	. .	. .
233. Englischer großer Silberpepping.	II.	. .	Jan.	. .
234. Bischofsreinette.	I.	. .	Frühj.	F. d. L.
235. Pepping von Nottingham. Pippin of Nottingham.	II.	. .	. .	
236. Dietzer weiße Winterreinette.	II.	. .	. .	H. G.
237. Hughes neuer Goldpepping. Hughes new golden Pippin.	I.	. .	Febr.	G. B.
238. Englische grüne Nordreinette. Green North Renet.	II.	. .	Frühj.	H. G.
239. Parfümirte Reinette. Parfum Calville.	II.	. .	. .	
240. Willy's gelbe Reinette. Willy.	I.	. .	. .	G. B.
241. Ananasreinette.	I.	. .	. .	. .
242. Goldapfel von Kew. Pippin Kew.	II.	. .	. .	. .
243. Röthlichschillernde Reinette. Aurora	II.	. .	Jan.	. .
244. Wicks Liebling. Wicks Fancy.	II.	. .	Frühj.	. .
245. Degeers Reinette. Reinette Degeer.	II.	. .	. .	

IV. Classe. Reinetten.

1. Ordnung. Einfarbige.

	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. B. d. Landmann.
246. Ächte, weiße, französische Reinette. Reinette blanche. Cydr. . .	II.	Novbr. Decbr.	Somm.	F. d. L.
247. Champagnerreinette. Reinette platte de Champagne. Cydr. .	II.	. .	Frühj.	. .
248. Cavillartige Reinette. Reinette calvillée.	I.	E. Nov.	. .	G. B.
249. Lothringer grüne Reinette. Wahre Reinette von Canada. Reinette Allemande.	III.	. .	. .	F. d. L.
250. Reinette von Middelburg. . .	II	Decemb.	. .	. .
251. Kirke's gelber Pepping. Pippin Kirk.	II.	. .	. .	
252. Reinette von Breda. Cydr. .	I.	. .	. .	F. d. L.
253. Französische Edelreinette. Reinette franche.	I.	. .	. .	G. B. F. d. L.
254. Franklins Goldpepping. Franklins golden Pippin. Cydr. . .	II.	. .	. .	
255. Breedou's Pepping. Pippin Breedou's.	II.	. .	Somm.	
256. Weiberreinette. Reinette Pomme Madame.	I.	. .	Frühj.	F. d. L.
257. Feigenapfel ohne Blüthe. Pomme figue sans fleurir.	III.	. .	. .	
258. Punctirte Reinette.	II.	. .	. .	G. B.
259. Honigreinette. De honig zoete Appel.	II.	. .	. .	. .
260. Wahre Neuyorkerreinette. Pomme de Newyork. NB. gehört zu den Goldreinetten.	II.	. .	. .	F. d. L.
261. Americanischer Kaiserapfel. Emperor Apple.	II.	. .	. .	
262. Americanischer Romanile. Romanile	II.	. .	. .	
263. Zimmtapfel von Sinope. Ala Sinap.	II.	. .	Somm.	
264. Fair's Vortrefflicher. Fairs Nonpareil.	II.	. .	Frühj.	
265. Heerwegs weiße Reinette. . .	II.	. .	.	
266. Italienischer Franzapfel. Mela Franceska.	II.	. .	. .	
267. Braddicks Sondergleichen. Braddicks Nonpareil.	II.	. .	. .	
268. Neustadts großer Pepping. Newton Pippin.	II.	. .	Somm.	
269. Johannettens Reinette. Dame Jeannette.	II.	. .	. .	
270. Wyker-Pepping. Soete Pepping. Belle fleur ronde. Pippin d'Hollande.	I.	. .	Frühj.	
271. Glanzreinette. Tyroler Glanzreinette.	II.	. .	. .	H. G. F. d. L.

IV. Classe. Reinetten.

1. Ordnung. Einfarbige.

	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. v. d. Landmann.
272. Citronenreinette. Reinette de Citron.	II.	. .	. .	G. B.
273. Gelbe spanische Reinette. Reinette d'Espagne.	I.	. .	. .	F. d. L.
274. Pariser Rambourreinette. Reinette de Paris.	II.	. .	. .	. .
275. Weiße antillische Winterreinette. Incomparable des Antilles.	II.	. .	. .	. .
276. Gansdonker-Goldreinette. Cydr.	I.	. .	. .	G. B.
277. Gelber Apfel von Sinope. Saru Sinap.	II.	. .	. .	. .
278. Diels-Reinette.	I.	. .	. .	F. d. L.
279. Geigers Prinzessin Auguste.	I.	. .	. .	. .
280. Kleine, zartschalige Reinette. Reinette verte bonne.	II.	. .	. .	G. B.
281. Französische Quittenreinette. Pomme de Coing.	II.	. .	. .	. .
282. Credes Quittenreinette.	I.	. .	. .	H. G. G. B.
283. Mascon's harte gelbe Glasreinette.	II.	. .	1 Jahr.	H. G.
284. Weiße portugiesische Reinette. Reinette blanche de Portugal.	II.	. .	Frühj.	G. B.
285. Neuer, großer, englischer Nonpareil. The New Nonpareil.	II.	. .	. .	F. d. L.
286. Unvergleichliche Reinette. Reinette Nonpareil. Cydr.	I.	. .	Somm.	. .
287. Weiße englische Winterreinette. Reinette d'Angleterre blanche.	II.	. .	Frühj.	H. G.
288. Walliser Limonenpepping. Pippin welsh Lemon.	II.	. .	. .	G. B. H. G.
289. Spencers Pepping. Pippin Spencer	II.	. .	Somm.	G. B.
290. Doppelte Reinette von Breda. Reinette double rouge de Breda.	II.	. .	. .	F. d. L.
291. Scott's gelbe Winterreinette. Scott's Apple.	II.	. .	Frühj.	G. B.
292. Köstlicher von Kew. Kews admirable.	I.	. .	. .	. .
293. Weißer Kentischer Pepping.	II.	. .	. .	
294. Hildesheimer gelber Winterpepping.	II.	. .	. .	
295. Orangenpepping. Oranienpepping. Cydr.	I.	. .	. .	G. B.
296. Downton's Pepping. Pippin Downton. Cydr.	I.	. .	. .	G. B.
297. Königliche Reinette. Reinette royale.	I.	. .	Somm.	. .
298. Reinette von Sorgvliet. Reinette de Sorgvliet.	II.	. .	. .	. .
299. Grüne Reinette. Reinette verte.	I.	. .	. .	F. d. L.
300. König Jacobs-Reinette.	I.	. .	. .	. .

IV. Classe. Reinetten. 1. Ordnung. Einfarbige.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. E. d. Landmann.
301. Reinette von Clareval. Reinette de Clareval.	I.	. .	. .	G. B.
302. Reinette von Windsor. Reinette monstreuse.	II.	. .	. .	F. d. L. H. G.
303. Grüne Atlasreinette. Reinette satinée.	II.	. .	1 Jahr.	F. d. L.
304. Glatte gelbe Reinette. Reinette jaune.	I.	. .	. .	F. d. L.
305. Süßer Ranzhäuser.	II.	. .	2 Jahr.	
306. Große englische Reinette. Reinette grosse d'Angleterre. . .	II.	Januar.	Somm.	F. d. L.
307. Wellington-Reinette. Wellingtons-Apple.	II.	. .	Frühj.	
308. Reinette von Aizerna. Reinette d'Aizerna. Renet van Aizerna.	II.	. . Januar.	Somm.	
309. Herzog von York. Duke of York.	II.	Februar.	. .	F. d. L.
310. Berliner-Reinette.	II.	Februar.	. .	. .
311. Prachtreinette. Reinette pompeuse.	I.	März.	1 Jahr.	. . H. G.
312. Christ's edle Nordreinette. . .	II.	. .	. .	F. d. L.
313. Reinette von Lüneville. Zwei Jahr dauernde Reinette.	II.	Somm.	2 Jahr.	G. B.
IV. Classe. Reinetten. 2. Ordnung. Rothe.				
314. Gestreifte Sommerparmäne. Drue Summer-Pearmain.	II.	A. Sept.	14 T.	H. G.
315. Rother englischer Carolin. Red Caroline.	II.	M. Sept.	6 Wch.	H. G. H. G.
316. Sommer- oder Herbstborstorfer.	II.	. .	Decbr. 6—8 Wch.	F. d. L.
317. Marmorirter Sommerpepping. .	II.	. .		H. G.
318. Englische Birnreinette. Pear-Renet.	II.	A. Oct.	Decbr.	H. G.
319. Superintendentenapfel. Opperkerkvoogd.	II.	E. Oct.	Jan.	G. B. F. d. L.
320. Ritters Ananasapfel.	II.	A. Nov.	. .	
321. Ribston's Pepping. Pippin Ribston.	II.	. .	. .	
322. Gestreifte Reinette. Reinette rayée	II.	M. Nov.	Somm.	
323. Muskatenreinette. Reinette musquée.	I.	Novbr.	Somm.	G. B.
324. Englische Königsparmäne. Pearmain Royal.	II.	. .	Frühj.	. .
325. Multhaupts Carminreinette. . .	I.	. .	Jan.	. .
326. Schwarzes Blutreinette. Gros Schwarz.	II.	. .	Frühj.	. .

IV. Claſſe. Reinetten. 2. Ordnung. Rothe.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. S. d. Landmann.
327. Loans Parmäne. **Pearmain Loan.**	I.	. .	Jan.	. .
328. Leckerbiſſen. **Lekkerbetjen.** .	II.	. .	. .	. .
329. Safranreinette. Cydr. . . .	II.	. .	Frühj.	. .
330. Zwiebelborſtorfer. **Reinette platte.** Cydr.	II.	. .	. .	H. G.
331. Doppelter Zwiebelapfel. **Reinette platte double.** Cydr.	II.	. .	. .	H. G.
332. Rother Borſtorfer. Cydr. . .	II.	. .	1 Jahr.	H. G.
333. Borſtorferreinette. Cydr. . .	II.	. .	Frühj.	G. B.
334. Erzherzog Johann.	II.	. .	. .	. .
335. Steins rother Winterpepping. **Pippin Stein.**	II.	. .	. .	. .
336. Rother holländiſcher **Bellefleur. Roode hollensche Bellefleur.**	II.	. .	. .	F. d. L.
337. Daniels rothe Winterreinette. .	II.	. .	. .	G. B.
338. Reinette **Fox.**	II.	. .	Jan.	. .
339. Rosmarinreinette. **Reinette Romarin.**	II.	E. Nov.	. .	. .
340. Amerikaniſche Staatenparmäne. **Federal Pearmain.**	II.	. .	. .	. .
341. Geſtreifte, grüne, platte Reinette.	III.	Decemb.	Frühj.	F. d. L.
342. Platte, geſtreifte Winterreinette. **Reinette platte rayée.** . . .	II.	. .	. .	. .
343. Pomphelia's rothe Reinette. **Pomphelia.**	II.	. .	. .	
344. Weißer Pepping. **Blanke Pepping. Witte Pepping.** . . .	III.	. .	. .	
345. Langer **Bellefleur. Reinette Bellefleur.**	II.	. .	. .	G. B.
346. Niemanns rothe Reinette. . .	II.	. .	. .	F. d. L.
347. Knackreinette.	II.	. .	. .	
348. Engliſche rothe Winterparmäne. **Red Winter Pearmain.** . . .	I.	. .	. .	G. B.
349. Rothbackiger Winterpepping. .	II.	. .	. .	
350. Winterparmäne, **Winter-Pearmain**	II.	. .	. .	
351. Edler Winterborſtorfer. **Reinette d'Allemagne. Reinette badarte.**	I.	. .	. .	H. G. F. d. L.
352. Bunter grüner Borsdorfer. . .	II.	. .	. .	. .
353. Chriſt's bunter Pepping. **Peppin rayée.**	II.	. .	. .	
354. Rother Kentiſcher Pepping. **Pippin red Kentish.**	II.	. .	. .	G. B.
355. Röthlich geſtreifter Kurzſtiel. **Court pendu rosé.**	II.	. .	. .	. .
356. Lange, rothgeſtreifte, grüne Reinette. Getüpfelte Reinette. Carmeliterreinette. **Reinette verte longue panachée.**	I.	. .	Somm.	F. d. L
357. Silberpepping. **Peppin vermeil.**	II.	. .	Frühj.	

IV. Classe. Reinetten.
2. Ordnung. Rothe.

	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. F. d. Landmann.
358. Brüsseler gefleckte Reinette. Reinette tachetée.	II.	. .	. .	
359. Brüsseler neuer Kurzstiel. Court pendu nouveau.	II.	. .	. .	
360. Wahrer birnförmiger Apfel.	II.	. .	. .	
361. Niederländische weiße Reinette.	II.	. .	. .	
362. Platte Granatreinette.	II.	. .	. .	G. B.
363. Tyroler Pepping.	II.	. .	Somm.	H. G.
364. Dietzer Mandelreinette.	I.	. .	. .	F. d. L.
365 a. Barceloner Parmäne. Pearmain Barcelona.	I.	Decemb.	Somm.	F. d. L.
365 b. Wheeler's Russet. Russet Wheelers.	III.	. .	. .	. .
366. Röthliche Reinette. Reinette rousse.	I.	. .	. .	. .
367. Kräuterreinette.	I.	. .	. .	. .
368. Baumann's rothe Winterreinette.	II.	. .	. .	. .
369. Violette Winterreinette.	II.	. .	. .	. .
370. Englische rothe Limonenreinette. Pippin red Lemon.	I.	. .	. .	. .
371. Gestreifter böhmischer Borstorfer.	II.	. .	. .	H. G.
372. Silberfelder.	II.	. .	. .	
373. Kleine englische Reinette. Reinette petite d'Angleterre.	I.	. .	1 Jahr.	
374. Schöner von Norfolk. Norfolk Beaufin.	II.	. .	Somm.	
375. Vicariatsapfel.	II.	. .	. .	
376. Biebers Reinette.	II.	. .	. .	
377. Italienische rosenfarbige Winterreinette. Mela Rosa.	II.	. .	. .	
378. Reinette von Versailles. Reinette de Versailles.	II.	Decemb. Januar.	Frühj.	F. d. L.
379. Gestreifter Fenchelapfel. Fenouillet rayé.	II.	Januar.	. .	G. B.
380. Edelpepping. Peppin noble.	II.	. .	. .	. .
381. Elsasser rothe Winterreinette.	II.	. .	. .	. .
382. Getiegerte Reinette. Reinette tigrée.	II.	. .	. .	. .
383. Lamb Abbey Pearmain.	II.	. .	. .	. .
384. Delicatesse von Monbijou. Delicatesse de Monbijou.	I.	. .	. .	. .
385. Gewürzpepping. Pippin aromatique	I.	. .	. .	. .
386. Guckenberger Krachapfel.	II.	. .	Somm.	H. G.
387. Reinette von Montmorency. Reinette de Montmorency.	II.	. .	. .	F. d. L.
388. Grumkower Wachspepping.	II.	. .	. .	
389. Rothe Reinette. Reinette rouge.	II.	März.	1 Jahr.	F. d. L.
390. Forellenreinette. Reinette tachetée.	II.	. .	. .	. .

IV. Claſſe. Reinetten.
3. Ordnung. Graue.

	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. B. d. Landmann.
391. Früher, engliſcher Gewürzpepping. Pippin aromatique.	II.	Sept. October.	6 Wch.	G. B.
392. Graue Herbſtreinette. Reinette grise d'automne.	II.	October.	Decbr.	. .
393. Ullners graue Pfingſtreinette.	II.	. .	Frühj.	. .
394. Gelbe Herbſtreinette. Reinette jaune d'automne.	III.	. .	. .	. .
395. Goldartiger Fenchelapfel. Fenouillet drap d'or. Cydr.	II.	A. Nov.	Decbr.	. .
396. Carpentin. Kleine graue Reinette. Cydr.	II.	Novemb.	Frühj.	H. G.
397. Brabänter graue Reinette.	II.	. .	. .	G. B.
398. Gelber Fenchelapfel. Fenouillet jaune. Cydr.	I.	. .	Decbr.	. .
399. Reinette von Bretagne. Reinette de Bretagne.	II.	. .	. .	. .
400. Graue Reinette von Montfort. Reinette de Montfort.	III.	. .	. .	. .
401. Grauer Fenchelapfel. Fenouillet gris. Pomme d'Anis. Cydr.	II.	. .	Frühj.	. .
402. Rother Fenchelapfel. Fenouillet rouge. Cydr.	II.	. .	. .	. .
403. Graue Osnabrücker Reinette.	II.	. .	. .	. .
404. Menoniſten-Reinette. Grauwe Menisten Renet.	II.	. .	. .	F. d. L.
405. Weinſäuerlicher Retel. Reinette grise de Champagne.	II.	. .	Somm.	.
406. Späte gelbe Reinette. Reinette jaune tardive.	I.	Decbr.	Frühj.	F. d. L.
407. Grauer Kurzſtiel. Reinette Court pendu gris.	II.	. .	. .	F. d. L. G. B.
408. Engliſche Spitalsreinette. Sikhouse Apple. Cydr.	I.	. .	. .	. .
409. Zimmtreinette. Kaneel-Renet. Cyd.	I.	. .	. .	G. B.
410. Reinette von Montbron. Reinette de Montbrone.	II.	. .	. .	. .
411. Reinette von Auvergne. Reinette d'Auvergne.	II.	. .	. .	. .
412. Parkers grauer Pepping.	II.	. .	. .	. .
413. Reinette von Damaſon. Reinette double de Damason.	II.	. .	. .	. .
414. Goldreinette von Bordeaux. Reinette d'or de Bordeaux.	I.	. .	. .	. .
415. Zitzenreinette. Reinette de la Chine.	I.	. .	. .	. .
416. Kapuziner-Reinette.	II.	. .	Somm.	. .
417 a. Reinette von hoher Güte. Reinette de haute bonté.	II.	Januar. Febr.	Frühj.	. .
417 b. Ächte graue franzöſiſche Reinette. Grauer Rabau.	II.	. .	1 Jahr.	G. B. F. d. L.

IV. Classe. Reinetten. 4. Ordnung. Goldreinetten.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. S. d. Landmann.
418. Kerry-Pepping. Pippin early red. Cydr.	II.	Sept.	Jan.	G. B.
419. Van der Laans Goldreinette. Renet van der Laan.	I.	E. Octb. A. Novb.	8 Wch.	. .
420. Triumphreinette. Reinette triomphante.	I.	Novemb.	Frühj.	G. B. F. d. L.
421. Kronenreinette. Kroon Renet.	I.	. .	. .	F. d. L.
422. Brühler grüner Kurzstiel.	II.	. .	Jan.	. .
423. Königshandapfel.	II.	. .	. .	. .
424. Kleine Casselerreinette.	I.	. .	Frühj.	H. G.
425. Große Casselerreinetten. Holländische Goldreinette.	I.	Novbr. Decbr.	. .	F. d. L.
426. Fromms Goldreinette.	I.	Decbr.	Febr.	. .
427. Königlicher rother Kurzstiel. Court pendu rouge royal.	I.	. .	. .	. .
428. Rosenfarbiger Kurzstiel. Court pendu rosat.	II.	Decemb.	Frühj.	. .
429. Französische Goldreinette. Reinette d'orée.	I.	. .	. .	G. B.
430. Goldmohr. Holländische Goldreinette.	II.	. .	. .	. . G. B.
431. Reinette von Orleans.	I.	. .	. .	F. d. L.
432. Sickler's Reinette.	II.	. .	. .	
433. Traver's Reinette. Travers Apple.	I.	. .	. .	
434. Englische Wintergoldparmäne. Golden Winter Pearmain. King of the Pippin.	I.	. .	. .	G. B. F. d. L.
435. Üllner's Goldreinette.	I.	. .	. .	
436. Blutrothe rheinische Reinette.	II.	. .	. .	
437. van Mons Goldreinette. Renet van Mons.	I.	. .	. .	
438. Englische Granatreinette. Pomme granate.	I.	. .	. .	F. d. L.
439. Sächsische Goldreinette.	II.	. .	Somm.	
440. Kara Sinap.	II.	. .	. .	
441. Königsreinette. Reinette du Roi.	I.	. .	. .	F. d. L.
442. Dietzer Wintergoldreinette.	I.	Januar.	Frühj.	
443. Büttner's schwärzlichschillernde Goldreinette.	II.	Februar.	Somm.	

V. Classe. Streiflinge. 1. Ordnung. Platte.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. S. d. Landmann.
444. Weißer Sommerrabau. Blanke Rabauw. Blumensauer. . . .	II.	August. A. Spt.	10Wch.	H. G.
445. Platter Rosenapfel.	III.	Octbr.	Jan.	H. G.
446. Französischer Wirthschaftsapfel.	III.	. .	. .	F. d. L.
447. Champagner Weinapfel. Cydr.	III.	. .	. .	H. G.
448. Luykenapfel. Neureutlinger. Pfullinger. Cydr.	III.	. .	. .	H. G. F. d. L.
449. Meißner Würzapfel. Cydr. .	III.	Novbr.	. .	F. d. L.
450. Brauner Matapfel. Cydr. . .	III.	. .	Frühj.	. .
451. Aechter Winterstreifling. Cydr.	III.	. .	. .	H. G. F. d. L.
452. Weißer Matapfel. Cydr. . .	III.	. .	Somm.	F. d. L.
453. Hoheitsapfel.	III.	Decbr.	Frühj.	. .
454. Französischer edler Prinzessinapfel. Princesse noble de Chartreux.	II.	. .	Somm.	G. B.
455. Königlicher Streifling. . . .	II.	. .	. .	F. d. L.
456. Frankenapfel.	III.	. .	1Jahr.	. .
457. Scheuernapfel.	III.	Jan. Febr.	1Jahr.	H. G. F. d. L.
2. Ordnung. Zugespitzte.				
458. Prinzessinapfel. Pomme de Princesse.	III.	Novbr.	Frühj.	F. d. L. H. G.
459. Adventsapfel.	III.	Decbr.	. .	F. d. L.
460. Rother, 3 Jahr dauernder Streifling. Pomme rouge rayée dourable trois ans.	II.	Jan.	2Jahr.	H. G.
3. Ordnung. Längliche oder walzenförmige.				
461. Minnas bunter Streifling. . .	III.	Decbr.	Frühj.	F. d. L.
462. Streifling von Ternate. . . .	II.	. .	Somm.	. .
463. Großer rheinischer Bohnapfel. Cydr.	II.	Jan.	Somm.	. .
464. Kleiner rheinischer Bohnapfel. Cydr.	III.	Febr.	. .	. .
4. Ordnung. Kugelförmige.				
465. Gestreifter Herbstsüßapfel. . .	III.	M. Spt.	4 Wch.	H. G.
466. Thiel's edler Streifling. . . .	II.	Nov.	Decbr.	F. d. L.
467. Schwarzschillernder Kohlapfel. Pomme violette noire glacée. Cydr.	II.	. .	Frühj.	. .
468. Kleiner Wintergoldstreifling. .	III.	Decbr.	. .	
469. Decanatsapfel.	II.	. .	Somm.	F. d. L.

VI. Classe. Spitzäpfel. 1. Ordnung. a. Längliche. b. Walzenförmige. c. Conische.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Gegenden. Guter Boden. B. d. Landmann.
				G. B.
470. Großer Jungfernapfel. b. . .	II.	Sept.	Frühj.	F. d. L.
471. Kleiner Jungfernapfel. c. . .	II.	Octbr.	Jan.	F. d. L.
472. Junkerapfel. a.	III.	. .	. .	. .
473. Königin Louisenapfel. a. Pomme de Reine.	II.	. .	6 Wch.	
474. Fürstenapfel. c. Pomme de Prince	II.	. .	Frühj.	F. d. L.
475. Großer Winterfleiner. c. . .	III.	. .	. .	. .
476. Blutapfel. a.	III.	. .	. .	. .
477. Melonenapfel. c.	II.	Decbr.	. .	. .
2. Ordnung. Zugespitzte.				
478. Gelber Tiefenbutzapfel. a. . .	III.	Decbr. Januar.	Frühj.	F. d. L.
479. Walzenförmiger Apfel von Portland. Merveille de Portland. . . .	III.	Januar. März.	Somm.	. .
VII. Classe. Plattäpfel. 1. Ordnung. Reinplatte.				
480. Jacobsapfel.	III.	M. Aug.	8 T.	
481. Gelber Würzapfel. Cydr. . .	III.	M. Sptb.	Febr.	F. d. L.
482. Gelber Herbststettiner.	III.	October.	Decbr.	. .
483. Rother Stettiner. Rother Rostocker.	III.	Decemb.	Somm.	. .
484. Gelber Winterstettiner. . . .	III.	. .	1 Jahr.	. .
485. Wahrer gelber Winterstettiner.	II.	. .	Somm.	. .
486. Schwarzschillernde Violette. Schwarzer Borsdorfer. Violette noir.	III.	. .	Frühj.	
487. Wachsapfel.	II.	. .	Jan.	
488. Weißer Wintertaffentapfel. . .	III.	. .	Frühj.	
489. Api. Pomme d'Api.	III.	Decemb.	Somm.	
490. Schwarzer Api. Pomme d'Api noir.	III.	. .	Frühj.	
491. Polnischer süßer Papierapfel. Papierky.	II.	. .	Somm.	
492. Grüner Winteratlasapfel. Le Satin.	III.	Januar. Febr.	1 Jahr.	H. G. H. G.
493. Grüner Rudacker.	III.	März.	. .	F. d. L.
494. Grüner Fürstenapfel. Pomme de Prince verte.	III.	April.	. .	. .
2. Ordnung. Kugelförmige.				
495. Weißer Auguſtapfel.	III.	M. Aug.	3 Wch.	H. G.
496. Weißer Herbsttaffentapfel. Taffetas blanc d'automne.	III.	E. Aug.	4 Wch.	. .

Digitized by Google

VII. Classe. Plattäpfel.

2. Ordnung. Kugelförmige.

	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. Für d. Landmann.
497. Honigapfel.	III.	Octbr.	Frühj.	G. B.
498. Prachtvoll blühender Wildling. Pyrus spectabilis.	III.	. .	14 T.	
499. Kirschapfel. Pyrus baccata. Pomme de Cerise.	III.	. .	4 Wch.	
500. Purpurapfel.	III.	Nov.	Frühj.	F. d. L.
501. Flammänder geflammter Röthling.	III.	. . Nov.	Jan.	
502. Rambouillet.	III.	Decbr.	. .	
503. Weißer Stettiner.	III.	Decbr.	Frühj.	F. d. L.
504. Muskatellerapfel. Cydr. . .	II.	. .	. .	. .
505. Gelber Zudacker.	II.	. .	. .	
506. Virginischer wilder Apfel mit wohlriechender Blüthe. Pyrus coronaria.	III.	. .	. .	F. d. L.
507. Mariageapfel.	II.	. .	. .	H. G.
508. Gelber Mecklenburger.	II.	. .	. .	. .
509. Wintercitronenapfel. Citron d'hiver. Cydr.	III.	Decbr. Januar.	. .	F. d. L.
510. Großer rother Winterparadiesapfel. Doppelter Paradiesapfel. Cydr.	III.	Decbr. Januar.	. .	F. d. L.
511. Orangenapfel. De engelsh Orange Appel.	II.	. .	. .	
512. Winterveilchenapfel. Pomme violet d'hiver.	III.	Januar.	. .	
513. Deutscher Glasapfel.	III.	März.	1 Jahr.	H. G.
514. Russischer Glasapfel.	III.	. .	1 Jahr.	H. G.

Noch nicht classificirte neue Äpfelsorten.

515. Rambour Françoise. Rambour Franc. Sommerrambour.
516. Kleine englische Reinette. La petite Reinette d'Angleterre.
517. Calville glace.
518. Burksfelder.
519. Pomme di Limomello.
520. King Sweeting.
521. Reinette tulipée.
522. Reinette noire.
523. Pomme de Gardi.
524. Zucker Limonenapfel.
525. Pippin Bullok.
526. Lady's Finger.
527. Bondi.
528. Normännischer rother Wintercalville.
529. Red June-eating.
530. Hoffnungsapfel. L'Inauguration.
531. Mayden's blush.
532. Monstrueuse. Monströser amerikanischer Apfel.
533. Canadischer Pepping. Pippin Canadian.
534. Pippin Frenche.
535. Königlicher Pepping. Pippin Royal.
536. Pippin Monstrous. Pippin Monstrows gloria mundi, Glory of York.
537. Pippin Orange.
538. Reinette de Granville.
539. Londoner große Reinette. Five crowned Pippin.
540. Royal Russet, Loathercoat.

Noch nicht beschriebene und classificirte Äpfelsorten.

541. Adam und Eva.
542. Ananasapfel.
543. Aporta, wahrscheinlich Nr. 179.
544. Red Astracan-Apple. Astracanischer rother Sommerapfel.
545. Bal-Alma.
546. Beauty of the West.
547. Belle flower Monstroug.
548. Belle flower yellow.
549. Bellevedere.
550. Benzler aus dem Sundgau. Cyder.
551. Berlineraplel.
552. Doppelter Borstorfer.
553. Fränkischer Borstorfer.
554. Französischer weißer Borstorfer.
555. Römhilder gestreifter Borstorfer.
556. Buslu-Sudak.
557. Geflammter Butterapfel.
558. Buchholzer Calville.
559. Kaiser Calville. Calville Imperiale.
560. Klingers gestreifter Calville.
561. Gelber Muscateller Calville.
562. Rouwrois weißer Sommercalville.
563. Schneecalville.
564. Thumsenreuther-Calville.
565. Caroline Auguste.
566. Citronenapfel. Cydr.
567. Coloß- oder Riesenapfel, vielleicht Nr. 176. La Menagère.
568. Constantinopelapfel. Mit Nr. 134. eine Sorte.
569. Courtpendu le gros. Großer Kurzstiel.
570. Holländischer Erdbeerapfel.
571. Weißer Sommer-Erdbeerapfel.
572. Esopus Vendervere.
573. Etzestiner oder Czreziner Prachtwalze.
574. Eydelken.
575. Flusbush Sweeting.
576. Flusching Spitzemberg.
577. Frauenrothacher, Pomme de Chataigne de Léman. Cydr.
578. Amerikanischer Gewürzapfel. Wahrscheinlich Nr. 260.
579. Golden Lady.
580. Golden Noble.
581. Golden Russeting.
582. Goldstettiner.?
583. Doppelter Gulderling.
584. Gowal Spitzenburg.
585. Graf Chotek.
586. Haisor Wine Apple. Cydr.

587. Rother Herbſtapfel.
588. Hughes red Virginiana.
589. Jean Hure. Cydr.
590. Johannisberger Purpurſtreifling.
591. Josee Moore Sweeting.
592. Kabay Alma.
593. Rother Kaiſerapfel.
594. Kaiſerlicher Tafelapfel.
595. Kennedy of London. Rambour.
596. Rheiniſcher Klebapfel.
597. König Ferdinand von Ungarn.
598. Large early Harvet Apple.
599. Laurentienapfel.
600. Long Stem? vielleicht Long Seam Loudons G. Enc. Nr. 212.
601. Spätblühender Matapfel. Cydr.
602. Rother Mäucher aus dem Sundgau. Cydr.
603. Matchiss.
604. Pippin Michel Henry.
605. Morgans Favorite.
606. Großer Mohrenkopf.
607. Nonpareil American.
608. Nonpareil Vermont.
609. Weißer Paradiesapfel.
610. Neue engliſche Herbſtparmäne.
611. Frühe Goldparmäne.
612. Holländiſche Parmäne.
613. Gelber Pallasapfel.
614. Pariſer Rambour? vielleicht Nr. 515.
615. American Summer Sweed Pearmain.
616. American Pippin.
617. Red Baldwin-Pippin.
618. Pippin Blenheim. Sehr ſchön.
619. Pippin Hampshire yellow.
620. Großer holländiſcher Pepping; vielleicht No. 270.
621. Pippin Knight.
622. Pippin of Norfolk.
623. Pippin Spottet. Cydr.
624. Pippin Summer.
625. Pommo Alapio bianco.
626. Pomme d'Angers.
627. Pomme Canfield.
628. Pomme Cotogna.
629. Pomme Coynga red streak.
630. Pomme Damas rouge.
631. Pomme d'Evêque.
632. Pomme de Gardi.
633. Pomme Gelato.
634. Pomme Genovese.
635. Pomme Melo alapio.
636. Pomme Negro.
637. Pomme perenante.
638. Poous fine Rut-Apple.
639. Poronas Spitzenborough.
640. Princesse de Würtemberg.
641. Böhmiſcher Quittenapfel.
642. Gelber Quittenapfel.
643. Rother Quittenapfel.
644. Großer holländiſcher Rambour.
645. Bamberger Rambour.
646. Reinette von Anjou.
647. Reinette Bellefleur, wahrſcheinlich Nr. 345.
648. Reinette Brabänter grüne. Reinette de Brabant verte.
649. Reinette de Brives rouge.
650. Reinette grise de Champagne. Nr. 405.
651. Reinette Dalberg.
652. Reinette. Deröll's große Goldreinette. Reinette de Deröll d'or.
653. Reinette. Fette Goldreinette.
654. Reinette, große holländiſche Goldreinette; vielleicht Nr. 425.
655. Reinette, Grafen-Canals fünffarbige.
656. Reinette grande rouge.
657. Reinette, große gelbe.
658. Reinette, geſtreifte Winterreinette. R. rayée d'hiver.
659. Reinette d'hiver. Winterreinette.
660. Reinette, Lavendelreinette.
661. Reinette petite hâtive. Kleine frühe Reinette.
662. Reinette marmorée. Marmorirte Reinette.
663. Reinette, Mauers ſpäte Winterreinette.
664. Reinette, Meußers rothe Herbſtreinette.
665. Reinette, Nellners Goldreinette.
666. Reinette, öſtreichiſche gelbe National-.
667. Reinette, Pomeranzenreinette.
668. Reinette printanière supérieure.
669. Reinette, große engliſche Quittenreinette.
670. Reinette, ruſſiſche langdauernde.
671. Reinette-Tafelei.
672. Reinette tulipée. Nr. 2. aus Brüſſel.
673. Reinette violette rayée.
674. Roane white Virginia crab.
675. Roat Rinoble.
676. Rhode Island.
677. Rhode Islandgreen.

I. Geſchlecht. Sommerbirnen.	Claſſe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung und Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. S. d. Landmann.
				M. Auguſt.	
16. Damenbirne. **Chair à Dame.** .	II.	II.	III.	4 Wch.	H. G.
17. Kleine Petersbirne.	II.	II.	II.	. .	. .
18. Kleine, lange Sommermuskatellerbirne. **Le Muscat petit.** . . .	II.	III.	II.	14 T.	. . H. G
19. Grüne Hoyerswerder.	I.	III.	I.	. .	F. d. L.
20. Schmalzbirne von Breſt. **Fondante de Brest.**	II.	III.	II.	3 Wch.	G. B.
21. Sommerrobine. **Robine d'été.** .	II.	II.	II.	8 T.	. .
22. Zartſchalige Sommerbirne. Sommerbirne ohne Schale. **Poire sans peau.**	I.	II.	II.	. .	. .
23. Grüne Sommercitronenbirne. . .	I.	II.	I.	14 T.	. .
24. Brüſſeler grüne Madam. **Madame verte.**	II.	III.	III.	M. Auguſt.	F. d. L.
25. Ordensbirne.	I.	III.	II.	M. Auguſt. 3 Wch.	F. d. L.
26. Caſſolet. **La Cassolette.** . .	II.	III.	II.	E. Auguſt 8 T.	G. B.
27. Große müskirte Pomeranzenbirne. **L'Orange musquée.**	III.	I.	II.	E. Auguſt. 8 T.	G. B. H. G.
28. Wahre Stuttgarter Geißhirtenbirne.	I.	III.	I.	. .	F. d. L.
29. Enghien. **Beurré Enghien.** . .	I.	II.	II.	. .	G. B. H. G.
30. Große Sommercitronenbirne. . .	II.	II. III.	II.	. .	F. d. L.
31. Franzöſiſche langſtielige Weißbirne. **Blanquet à longue queue.** . .	II.	III.	II.	. . 14 T.	G. B.
32. Sommercraſanne. Langſtiel. **Crasanne d'été.**	II.	I.	III.	. .	H. G.
33. Sommerbechantsbirne. **Doyenne d'été. Beurré blanc d'été.** . .	I.	II.	I.	. .	H. G. F. d. L.
34. Römiſche Schmalzbirne. **Sucré Romain.** Cydr.	II.	III.	II.	. .	H. G. F. d. L.
35. Braunrothe Sommerruſſelet. . .	II.	II.	II.	. .	H. G.
36. Lange grüne Sommermundnetzbirne.	I.	III.	I.	. .	F. d. L.
37. Große ſchöne Jungfernbirne. **Belle Demoiselle.**	II.	III.	II.	. .	F. d. L.
38. Gelbe Sommerprinzeſſinbirne. .	II.	III.	II.	. .	F. d. L.
39. Große, wahre Sommerbergamotte. **Bergamotte d'été. La Beuvrière.**	I.	II.	II.	. .	F. d. L.
40. Runde Sommerbergamotte. **Bergamotte d'été ronde. Milan de Beuvrière.**	II.	I.	II.	3 Wch.	H. G.
41. Sommereierbirne. Beſte Birne. **Colmar d'été.**	II.	III.	II.	. .	H. G.
42. Prinzeſſin von Oranien. **Princesse d'Orange.**	I.	I.	II.	. .	
43. Büttners ſächſiſche Ritterbirne. .	I.	II.	II.	. .	G. B.

I. Geschlecht. Sommerbirnen.	Classe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung und Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. H. d. Landmann.
44. Frühe Schweizerbergamotte. Bergamotte Suisse hâtive. . . .	I.	II.	I.	. .	F. d. L. H. G.
45. Knoops französische Zimmtbirne. .	II.	II. III.	III.	4 Wch.	F. d. L.
46. Englische Bergamotte. Bergamotte d'Angleterre.	II.	I.	II.	. .	
47. Wahre Leipziger Rettigbirne. Coldizer.	I.	II.	II.	. .	F. d. L.
48. Wahre schöne Gabriele. Belle Gabriele.	I.	II. III.	II.	. .	
49. Theodore.	I.	II.	II.	. .	
50. Straßburger Sommerbergamotte. Bergamotte d'été de Strasbourg. Cydr.	II.	II.	II.	. .	F. d. L. H. G.
51. Knoops Ananasbirne. Ananas Peer.	II.	II.	II.	A. Sept. 8 T.	
52. Grüne Pomeranzenbirne. L'Orange verte.	III.	II.	II.	. .	
53. Gelbe Sommerbutterbirne. Beurré jaune d'été.	I.	II.	II.	. .	
54. Große Sommerrusselet. Sommerkönig.	II.	III.	II.	. .	F. d. L.
55. Grüner Sommerdorn. Epine d'été verte.	I.	III.	II.	. .	
56. Gelbgraue Rosenbirne.	I.	I.	II.	A. Sept. 8 T.	
57. Duhamels wahre königliche Muskatellerbirne. Muscat royal de Du Hamel.	I.	II.	II.	A. Sept. 14 T.	
58. Gute Graue. Grüne Sommerbutterbirne. La Grise bonne. . .	I.	III.	I.	. .	F. d. L.
59. Zincks weiße Pfalzgrafenbirne. .	II.	III.	III.	. .	
60. Hussseins Butterbirne. Hussein Armudi.	I.	II.	II.	. .	
61. Jargonelle. Schwanenhalsbirne. Wälsche Birne. Jargonelle d'été.	III.	III.	III.	. .	
62. Große Petersbirne. Theilbirne.	II.	II.	II.	. .	F. d. L.
63. Rothe Einsiedlerin. La Solitaire rouge. La Mansuette rouge. .	II.	III.	II.	. .	
64. Kleine Zimmtrusselet. Rousselet petit musqué.	III.	III.	II.	. .	
65. Gelbe Sommerherrnbirne. . . .	I.	III.	II.	. .	F. d. L.
66. Türkische müskirte Sommerbirne. Misk Armudi.	I.	II.	II.	. .	
67. Rother Sommerdorn. Epine d'été rouge.	I.	III.	I.	3 Wch.	
68. Feigenbirne. Poire Figue. Cheronne.	II.	III.	II.	. .	
69. Persische Birne. Persik Peer. .	II.	II.	II.	. .	
70. Erzherzogin von Östreich. Archiduchesse d'Autriche.	II.	II.	III.	. .	

I. Geſchlecht. Sommerbirnen.	Claſſe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung und Dauer.	Hohe Gegenden Guter Boden. B. d. Landmann.
71. Ludwig XII. Louis XII. . . .	I.	II.	II.	. .	
72. Fürſtliche Tafelbirne.	II.	III.	II.	. .	
73. Leroys Flaſchenbirne. Calebasse Leroy.	I.	III.	II.	. .	
74. Salzburger von Ablitz.	III.	III.	III.	. .	F. d. L.
75. Sommerapothekerbirne. Sommergutechriſtbirne. Malvaſierbirne. Zuckerratenbirne. Plutzerbirne. . .	III.	III.	II.	. .	. .
76. Rothbackige Sommerzuckerbirne.	II.	III.	II.	. .	. .
77. Gerdeſſens Weigsdorfer Butterbirne. Benadine.	I.	III.	II.	. .	
78. Sommerfranchipane. Franchipane d'été.	I.	III.	II.	. .	
79. Meißner Liebchensbirne. . . .	III.	II.	III.	4 Wch.	
80. Rougemont.	I.	III.	II.	. .	
81. Römiſche Butterbirne. Beurré Romain.	I.	II.	I.	. .	F. d. L.
82. Fürſten-Tafelbirne.	II.	III.	II.	A. Septb.	F. d. L.
83. Kleine gelbe Sommerbergamotte. Bergamotte d'été jaune. . . .	I.	II.	II.	4 Wch.	
84. Franzöſiſche ſüße Muskatellerbirne. Franse soete Belle.	II.	II.	I.	. .	F. d. L.
85. Grüne Sommerbutterbirne. Beurré d'été vert.	I.	II.	II.	M. Septb. 4 Wch.	
86. Große Septemberbirne.	III.	III.	III.	. .	
87. Hainbuttenbirne. Azerolbirne. Azerolier.	II.	III.	III.	8 T.	
88. Berlaimont.	I.	III.	II.	. .	
89. Rothpunctirte Liebesbirne. Ah mon Dieu. Poire d'Amour. . . .	II.	II.	III.	. .	
90. Holländiſche Sommerdechantsbirne. L'Incomparable.	I.	II.	I.	14 T.	
91. Engliſche Sommerbutterbirne. Beurré d'Angleterre.	I.	III.	I.	. .	G. B.
92. Salviati. Epine rose grise. . .	I.	II.	II.	. .	
93. Ährenthals grüne Herbſtbutterbirne.	I.	III.	II.	. .	
94. Keiſelförmige Dechantsbirne. Doyenne pomier.	I.	II.	II.	. .	
95. Große britanniſche Sommerbirne. Grande Bretagne.	I.	II.	II.	. .	F. d. L.
96. Sommerkönigin. La Reine d'été.	I.	III.	II.	. .	G. B.
97. Ruſſelet von Rheims. Rousselet de Rheims.	II.	III.	I.	. .	F. d. L.
98. Oraniſche Flaſchenbirne. Calebasse Orange.	I.	III.	II.	. .	
99. Punctirter Sommerdorn. Epine d'été pointée.	I.	III.	I.	3 Wch.	
100. Ludwigs Butterbirne. Beurré Louis	II.	III.	II.	. .	

I. Geſchlecht. Sommerbirnen.	Claſſe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung und Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. F. d. Landmann.
101. Jutjesbirne. Jutjes-Peer. . .	I.	III.	II.	. .	
102. Große Rietbirne. Dubbelde Riet-Peer.	III.	III.	III.	. .	F. d. L.
103. Frensdorfs rothe Flaſchenbirne.	II.	III.	II.	. .	
104. Herbſtcitronenbirne.	II.	I.	II.	. .	F. d. L.
105. Champagnerweinbirne. Cydr.	III.	II.	III.	. .	H. G.
106. Schönert's Omſewitzer Schmalzbirne.	I.	III.	II.	. .	F. d. L. H. G.
107. Paradebirne. La Bellegarde.	III.	III.	II.	4 Wch.	
108. Königliche Butterbirne. Beurré royal.	II.	II.	II.	M. Septb. 4 Wch.	
109. Sicklers Schmalzbirne. Fondante Sickler.	II.	II. III.	II.	E. Septb. 8 T.	
110. Kaiſer von Öſtreich. Empereur d'Autriche.	I.	II.	I.	. .	
111. Volltragende Sommerbergamotte. Bergamotte fertile. . . .	I.	II. I.	II.	. .	H. G. F. d. L.
112. Hardenponts frühzeitige Colmar. Passe-Colmar.	I.	II. III.	II.	. .	F. d. L.
113. Mandelbirne. Poire Amande.	I.	III.	I.	. .	
114. Honigbergamotte.	II.	I.	II.	. .	
115. Dillen. Dillen d'automne. . .	I.	I.	II.	. .	
116. Salisbury.	I.	III.	I.	14 T.	F. d. L.
117. Duquesnes Sommermundnetzbirne. Beurré Duquesne.	I.	II. III.	II.	. .	
118. Bergamotte Heems.	II.	II. I.	II.	. .	
119. Herbſtmuskatellerbirne. . . .	I.	III.	I	. .	
120. Volkmarſerbirne. Cydr. . . .	II.	III.	II.	. .	H. G. F. d. L.
121. Hildesheimer Bergamotte. . .	I.	I.	II.	. .	F. d. L. H. G.
122. Sommerambrette. Ambrette d'été.	I.	II.	II.	3 Wch.	F. d. L.
123. Liebarts Butterbirne. Beurré Liebart.	I.	III.	II.	. .	
124. Holländiſche Butterbirne. Beurré d'Hollande.	I.	III.	I.	4 Wch.	
125. Kleine graue Butterbirne. Petit Beurre gris.	I.	III.	I.	. .	
126. Ruſſelet Theuß. Rousselet Theuss.	II.	II.	II.	. .	
127. Deutſche Nationalbergamotte. .	I.	I.	II.	8 Tage.	F. d. L.
128. Knox, Beurré Knox. . . .	II.	III.	II.	. .	
129. Schöne und Gute. Birne ohne Schale und Kernhaus. Belle et Bonne.	I.	II.	I.	8—14 T.	
130. Je länger je lieber. Hoe langer hoe liever.	I.	II.	II.	14 T.	
131. Gefundene. Greffe morte. . .	I.	II.	II.	. .	

I. Geſchlecht. Sommerbirnen.	Claſſe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung und Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. S. d. Landmann.
132. Boſes frühzeitige Flaſchenbirne. **Calebasse Passe-Bosc.** . . .	I.	III.	II.	14 Tage.	
133. Rothe Bergamotte. **Bergamotte rouge.**	I.	I.	II.	A. Oct. 3 Wch.	
134. Friedrich von Preußen. **Fréderic de Prusse.**	II.	II.	II.	3—4 Wch.	
II. Geſchlecht. Herbſtbirnen.					
135. Merlets Hermannsbirne. **St. Germain de Merlet.**	I.	II.	II.	A. Oct. 14 T.	H. G. F. d. L.
136. Graue Herbſtbutterbirne. **Beurré gris.**	I.	III.	I.	. .	G. B.
137. Holzfarbige Butterbirne. **Fondante de Bois.**	I.	III. II.	I.	. .	F. d. L.
138. Sabine.	I.	III.	II.		
139. Lothringer Dechantsbirne. **Doyenné d'Austrasie.**	I.	II.	II.	. .	
140. Muskatellerartige Butterbirne. **Verte au Coin.**	I.	II.	II.	. .	G. B.
141. Capiaumont's Herbſtbutterbirne. **Beurré Capiaumont.**	I.	III.	I.	A. Oct. 3 Wch.	H. G. F. d. L.
142. Herbſtbirne ohne Schale. **Poire sans peau d'automne.**	I.	II.	I.	A. Oct. 4 Wch.	G. B.
143. Klinkhardts Bergamotte. . . .	I.	II.	II.	. .	
144. Karl der VI. **Charles VI.** . .	II.	II.	III.	A. Oct. 4 Wch.	
145. Mayers frühzeitige Butterbirne.	I.	III.	II.	. .	
146. Große lange Herbſtbergamotte.	II.	III.	II.	. .	G. B.
147. Köſtliche von Charneu. **Merveille de Charneu.**	I.	III.	I.	A. Oct. 6 Wch.	F. d. L.
148. Wildling van Vaat. **Bezy Vaat.**	I.	III. II.	II.	. .	
149. Weiße Herbſtbutterbirne. **Beurré blanc Doyenné.**	I.	II.	I.	M. Oct. 14 T. bis 3 Wch.	G. B. F. d. L.
150. Rothe Herbſtbutterbirne. Rothe Dechantsbirne. **Beurré rouge.**	I.	II.	I.	. .	G. B.
151. Fremion.	I.	I.	II.	. .	F. d. L.
152. Neil. **Colmar Neil.**	I.	II.	II.	. .	. .
153. Georgs frühe Herbſtbutterbirne.	I.	II.	II.	. .	
154. Muskatellerbergamotte. **Bergamotte trouvée.**	I.	I.	II.	. .	
155. Aremberg. **Beurré Aremberg. Colmar Deschamps.**	I.	II. III.	I.	. .	F. d. L.
156. Loire's Gewürzbirne. **Loire de Mons.**	I.	II.	II.	. .	
157. Sächſiſche Glockenbirne. . . .	III.	II.	III.	M. Octb. 8 bis 14 T.	F. d. L.

Digitized by Google

II. Geschlecht. Herbstbirnen.	Classe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung und Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. S. d. Landmann.
158. Parfümirte Herbstbirne. Parfume d'automne	I.	II. III.	I.	14 T.	
159. Birne von Fusalu. Poire de Fousalou.	I.	II.	I.	. .	F. d. L.
160. Brüsseler Zuckerbirne. Verte dans Pomme.	I.	III.	I.	. .	
161. Graue Dechantsbirne. Doyenné gris.	I.	II.	I.	. .	F. d. L.
162. Vergoldete weiße Butterbirne. Beurré d'oré.	I.	II.	I.	3 Wch.	
163. Thouin. Bergamotte Thouin.	I.	II.	II.	. .	
164. Herbst- oder Wintersylvester. Sylvestre d'automne ou d'hiver.	I.	II. III.	I.	. .	F. d. L.
165. Wildling von Montigny. Bezi de Montigny.	I.	II.	II.	M. Oct. 3 Wch.	F. d. L.
166. Coloma's Herbstbutterbirne. Coloma d'automne.	I.	III.	I.	. .	. .
167. Normännische rothe Herbstbutterbirne. Rothgraue Herbstbutterbirne. Rother normännischer Isambert.	I.	III.	I	. .	G. B. F. d. L.
168. Friedrich von Würtemberg. Fréderic de Würtemberg.	I.	II.	I.	. .	
169. Doctorsbirne.	II.	III.	III.	. .	
170. Sommercolmar. Colmar d'été.	I.	II.	II.	3 Wch.	
171. Schweizerhose. Gestreifte lange grüne Herbstbirne.	I.	III.	II.	M. Octb. 4 bis 6 W.	G. B.
172. Lange grüne Herbstbirne. Verte longue.	I.	III.	I.	. .	G. B. F. d. L.
173. Lange Herbstmundnetzbirne. Nr. 2.	I.	III.	I.	. .	F. d. L.
174 Westrumb.	I.	III.	II.	. .	
175. Lange weiße Dechantsbirne. Doyenné blanc longue.	I.	III.	I.	. .	F. d. L.
176. Argenson. Beurré Argenson.	I.	II. III.	II.	3—4 Wch.	G. B.
177. Unvergleichliche Bergamotte. Bergamotte-nonpareille.	I.	I.	I.	8 Wch.	
178. Saint Lezainbirne. Poire St. Lezain.	III.	III.	III.	6 Wch.	F. d. L.
179. Van Marums Schmalzbirne. Beurré van Marum.	I.	II. III	II.	E. Oct. 8. T.	
180. Noarschain. Noirchain.	I.	II. III.	II.	14 T.	
181. Franz der II. François II.	I.	III. II.	I.	. .	F. d. L.
182. Liegels Dechantsbirne. Beurré Liegel.	I.	III.	II.	. .	
183. Burchardt. Beurré Burchardt.	I.	II. III.	II.	. .	
184. Friesländische Birne. Hallemine bonne.	II.	III.	II.	. .	

II. Geschlecht. Herbstbirnen.	Classe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung und Dauer.	Gute Gegenden. Guter Boden. F. d. Landmann.
185. Chevalier, die, Chevalier d'hiver.	I.	II.	II.	14 T.	
186. Comperette. La Comperette. .	I.	II. I.	I.	. .	
187. Onkel Petersbirne. Oncle Pierre.	I.	III.	II.	. .	F. d. L.
188. Aarer Pfundbirne.	II.	III.	II.	. .	. .
189. Rouppes Butterbirne. Beurré Rouppe.	I.	II.	II.	. .	
190. Hardenponts Leckerbissen. Delices d'Hardenpont.	I.	III.	I.	. .	F. d. L.
191. Grüne Herbstapothekerbirne. Bon-Chrétien vert.	III.	II.	III.	. .	F. d. L.
192. Russelet St. Vincent. Rousselet St. Vincent.	I.	II.	I.	3 Wch.	. .
193. Große grüne Mailänderin. Grote Milan.	I.	III.	I.	. .	. .
194. Franchipane. Franchipane. . .	I.	II.	II.	. . E. Octbr.	
195. Eifersüchtige, die, La Jalousie.	I.	II.	I.	4 Wch.	F. d. L.
196. Kleiner grüner Isambert, Isambert petit.	I.	III.	II.	. .	H. G. F. d. L.
197. Russeline. La Rousseline. . .	II.	II.	II.	. .	
198. Crasanne. Bergamotte Crasanne. Beurré platte.	I.	II.	II.	. .	F. d. L.
199. Napoleons-Butterbirne. Beurré Napoleon.	I.	III.	I.	6—8 Wch.	F. d. L. H. G.
200. Rothe Confesselsbirne.	II.	III.	II.	. .	F. d. L.
201. Herbstbergamotte. Bergamotte d'automne.	I.	I. II.	I.	3 Monate.	G. B.
202. Wildling von Motte. Bezy de la Motte.	I.	II.	II.	8 Wch.	F. d. L.
203. Prinzessin Marianne. Princesse Marianne.	I.	III.	I.	A. Nov. 14 T.	. .
204. Passa-Tutti. Passa-Tutti. .	II.	II.	II.	. .	
205. Heinrich der IV. Henry IV. .	II.	III. II.	II.	. .	
206. Amalia. Poire Amalia. . . .	I.	III.	II.	. .	F. d. L.
207. November Dechantsbirne. Doyenné d'hiver.	I.	II.	II.	3 Wch.	
208. Londoner Birne. Poire de Londre.	I.	II.	II.	. .	
209. Graf Marcolinis Herbstbutterbirne.	I.	III.	I.	3 Wch.	
210. Rostfarbige Butterbirne. Beurré bronzé.	I.	I. II.	I.	. .	
211. Oken. Beurré Oken. . . .	I.	II. I.	II.	. .	
212. Schweizerbergamotte. Bergamotte Suisse.	I.	II. I.	I.	4 Wch.	G. B. F. d. L.
213. Grüne Herbstzuckerbirne. Sucré vert.	I.	II. III.	II.	. .	G. B. F. d. L.
214. Tolsduyn's grüne Herbstzuckerbirne.	I.	II.	II.	6 Wch.	

II. Geſchlecht. Herbſtbirnen.	Claſſe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung und Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. S. d. Landmann.
				Mitte Nov.	
215. Markgräfin. Marquise. . . .	I.	III.	II.	8 Wch.	G. B.
216. Truchſeß.	I.	II. I.	II.	4 Wch.	
217. Lanſac des Quintinye. Dauphine. Satin.	I.	II.	I.	4—6 Wch.	
218. Brüſſeler Herbſtmuskateller. Grosse de Pepins.	I.	II.	II.	14 T.	
219. van Tertolens Herbſtzuckerbirne.	I.	II.	II.	14 T. 3 Wch.	F. d. L.
220. Kaiſer Alexander. Beurré Alexander	I.	III.	I.	. .	. .
221. Brugmans, die	I.	III.	II.	. .	
222. Metzer dickſtielige Wintermuskatellerbirne. Muscat d'hiver à gros queue	I.	II.	II.	4 Wch.	
223. Argusbirne.	II.	II.	II.	. .	
224. Boſe's Flaſchenbirne. Calebasse Bosc.	I.	III.	I.	3—4 Wch.	F. d. L.
225. Müskirte Schmeerbirne. Le petit Oin.	I.	II. III.	II.	Mitte Nov. 4 Wch.	
226. Wurzer. Wurzer d'automne.	I.	III.	II.	. .	
227. Wilhelmine.	I.	II.	II.	. .	
228. Grumkower Winterbirne. . . .	I.	III.	II.	14 T. 4 Wch.	
229. Bunte Herrmannsbirne. St. Germain panaché.	I.	III.	I.	4 Wch.	G. B.
230. Wahre bronzirte Herbſtbirne. Beurré vrai bronzé.	I.	III.	I.	4—6 Wch.	F. d. L. G. B.
231. Forellenbirne.	I.	III.	I.	4—8 Wch.	F. d. L.
232. Amboiſe. Herbſtbutterbirne von Amboiſe. Poire Amboise. . .	I.	III.	I.	E. Nov. 4 Wch.	. .
233. Beurré Beauchamp. Beauchamps Butterbirne.	I.	II.	I.	. .	
234. Bieckönigin. Proche le Roi. .	III.	III.	II.	14 T. 3 Wch.	
235. Hardenponts Goldbirne. Beurré d'orée de Hardenpont. . . .	I.	III.	II.	. .	
III. Geſchlecht. Winterbirnen.					
236. Grüne Winterherrnbirne. Seigneur d'hiver.	I.	II.	I.	E. Nov. Decemb.	F. d. L.
237. Winterdorn. Epine d'hiver. .	I.	III.	I.	. .	G. B.
238. Hardenponts Winterbutterbirne. Beurré d'Hardenpont. . . .	I.	II. III.	I.	. .	F. d. L.
239. Chriſt's Schmalzbirne. Beurré Christ.	II.	III. II.	II.	. .	
240. Große Wintermuskatellerbirne. .	I.	II.	II.	. .	G. B.
241. Arendt's Dechantsbirne. . . .	II.	II.	II.	. .	
242. Graue runde Winterbergamotte. Bergamotte grise.	I.	II.	II.	. .	G. B.
243. Colomas Carmeliter. La Carmelite.	I.	III.	II.	. .	F. d. L.

678. Rodiston.
679. Romanstem.
680. Großer gelber Rosmarinapfel.
681. Rother Rosmarinapfel.
682. Gestreifter Römerapfel.
683. Rother Römerapfel.
684. Großer Rosenhager.
685. Russet of Norfolk.
686. Sagan Alma.
687. Gelber Safranapfel.
688. Rother Safranapfel.
689. Sapson.
690. S'ary Alma
691. Scarlet Crofton.
692. Schmakwel.
693. Schewinkoy.
694. Großer Schneeapfel.
695. Spitzenburg.
696. Sudak Alma.
697. Swaar Apple.
698. Sweet God Apple.
699. Taffetas rouge.
700. Talkaron Alma.
701. Tewkesbury Winter blush.
702. Tiffs Sweeting.
703. Topf-Ronpareil.
704. Uncertain.
705. Vanderverre Apple.
706. Wingens Sweeting.
707. Zweel Alma.
708. Zicarello — Pomme de - .
709. Züricher Transparent.
710. Reinette double.
711. Neue Muscatellerreinette — soll besser seyn, als No. 323.
712. Erzherzog Anton.
713. Erzherzog Ludwig.
714. Florianer Pepping.

II. Birnen.

Abkürzungen wie bei den Äpfeln.

NB. Bei allen, von dem Herrn P. van Mons erzogenen Birnensorten kann ihre Zeitigung fast durchgehends auf 14 Tage bis 3 Wochen früher, als sie in der Tabelle und bei den Beschreibungen der Früchte nach Herrn G. R. Diel angegeben worden sind, angenommen werden, nur bei kalter und feuchter Witterung stimmen diese Angaben mit ihrer Zeitigung überein.

I. Geschlecht. Sommerbirnen.	Classe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung und Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. H. d. Landmann.
1. Kleinste Muskatellerbirne. **Sept en Gueule.**	III.	II.	III.	A. Juli. 14 T.	
2. Wahre Roberts Muskatellerbirne. **Muscat Robert.**	II.	II.	II.	M. Juli. 8 T.	H. G.
3. Englische Muskateller von Chio. **Muscat de Chio.** Sicklers Roberts Muskatellerbirne.	III.	II.	III.	M. Juli. 14 T.	. .
4. Zurate. Kleine rothe Sommermuskateller. Goldbirne.	III.	II.	II.	M. Juli. 14 T.	. .
5. Grüne Sommermagdalene. Magdalenenbirne. **Poire Madeleine.**	I.	II.	I.	E. Juli. 14 T.	. .
6. Deutsche langstielige Weißbirne. **Blanquet hâtif à longue queue.**	I.	III.	II.	. .	F. d. L.
7. Sparbirne. **Epargne.**	I.	III.	I.	A. August. 14 T.	G. B.
8. Kleine, gelbe Straußmuskatellerbirne. **Petit Muscat à Trochet.**	III.	II.	III.	A. August. 8 Tage.	
9. Dopelttragende große Muskatellerbirne.	II.	III.	II.	A. August. 8—14 T.	F. d. L.
10. Große, lange Sommermuskatellerbirne. **Muscat d'été à longue queue.**	I.	III.	II.	A. August. 14 T. 3 Wch.	H. G. F. d. L.
11. Sommerrusselet. **Rousselet d'été.**	II.	III.	III.	A. August. 4 Wch.	H. G.
12. Große muskirte Zwiebelbirne. **Le gros Oignon musqué.**	II.	I.	II.	A. August. 14 T.	H. G.
13. Carmeliter Citronenbirne. Magdalenenbirne. **Citron de Carmes.**	II.	II.	II.	A. August. 14 T.	H. G.
14. Lange Sommerbergamotte von Sicklern.	III.	II.	III.	M. August. 8—14 T.	H. G. F. d. L.
15. Gestreifte schönste Sommerbirn. **Bellissime d'été rayée.**	II.	III.	III.	M. August. 8 T.	

I. Geſchlecht. Sommerbirnen.	Claſſe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung und Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. S. d. Landmann.
				M. Auguſt.	
16. Damenbirne. **Chair à Dame.** .	II.	II.	III.	4 Wch.	H. G.
17. Kleine Petersbirne.	II.	II.	II.	. .	. .
18. Kleine, lange Sommermuskatellerbirne. **Le Muscat petit.** . . .	II.	III.	II.	14 T.	. . H. G.
19. Grüne Hoyerswerder.	I.	III.	I.	. .	F. d. L.
20. Schmalzbirne von Breſt. **Fondante de Brest.**	II.	III.	II.	3 Wch.	G. B.
21. Sommerrobine. **Robine d'été.** .	II.	II.	II.	8 T.	. .
22. Zartſchalige Sommerbirne. Sommerbirne ohne Schale. **Poire sans peau.**	I.	II.	II.	. .	. .
23. Grüne Sommercitronenbirne. . .	I.	II.	I.	14 T.	. .
24. Brüſſeler grüne Madam. **Madame verte.**	II.	III.	III.	M. Auguſt.	F. d. L.
25. Ordensbirne.	I.	III.	II.	M. Auguſt. 3 Wch.	F. d. L.
26. Caſſolet. **La Cassolette.** . .	II.	III.	II.	E. Auguſt 8 T.	G. B.
27. Große müskirte Pomeranzenbirne. **L'Orange musquée.**	III.	I.	II.	E. Auguſt. 8 T.	G. B. H. G.
28. Wahre Stuttgarter Geißhirtenbirne.	I.	III.	I.	. .	F. d. L.
29. Enghien. **Beurré Enghien.** . .	I.	II.	II.	. .	G. B. H. G.
30. Große Sommercitronenbirne. . .	II.	II. III.	II.	. .	F. d. L.
31. Franzöſiſche langſtielige Weißbirne. **Blanquet à longue queue.** . .	II.	III.	II.	. . 14 T.	G. B.
32. Sommercraſanne. Langſtiel. **Crasanne d'été.**	II.	I.	III.	. .	H. G.
33. Sommerdechantsbirne. **Doyenne d'été. Beurré blanc d'été.** . .	I.	II.	I.	. .	H. G. F. d. L.
34. Römiſche Schmalzbirne. **Sucré Romain.** Cydr.	II.	III.	II.	. .	H. G. F. d. L.
35. Braunrothe Sommerruſſelet. . .	II.	II.	II.	. .	H. G.
36. Lange grüne Sommermundnetzbirne.	I.	III.	I.	. .	F. d. L.
37. Große ſchöne Jungfernbirne. **Belle Demoiselle.**	II.	III.	II.	. .	F. d. L.
38. Gelbe Sommerprinzeſſinbirne. .	II.	III.	II.	. .	F. d. L.
39. Große, wahre Sommerbergamotte. **Bergamotte d'été. La Beuvrière.**	I.	II.	II.	. .	F. d. L.
40. Runde Sommerbergamotte. **Bergamotte d'été ronde. Milan de Beuvrière.**	II.	I.	II.	3 Wch.	H. G.
41. Sommereierbirne. **Beſte Birne. Colmar d'été.**	II.	III.	II.	. .	H. G.
42. Prinzeſſin von Oranien. **Princesse d'Orange.**	I.	I.	II.	. .	
43. Büttners ſächſiſche Ritterbirne. .	I.	II.	II.	. .	G. B.

I. Geſchlecht. Sommerbirnen.	Claſſe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung und Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. B. d. Landmann.
44. Frühe Schweizerbergamotte. Bergamotte Suisse hâtive. . . .	I.	II.	I.	. .	F. d. L. H. G.
45. Knops franzöſiſche Zimmtbirne. .	II.	II. III.	III.	4 Wch.	F. d. L.
46. Engliſche Bergamotte. Bergamotte d'Angleterre.	II.	I.	II.	. .	
47. Wahre Leipziger Rettigbirne. Coldizer.	I.	II.	II.	. .	F. d. L.
48. Wahre ſchöne Gabriele. Belle Gabriele.	I.	II. III.	II.	. .	
49. Theodore.	I.	II.	II.	. .	
50. Straßburger Sommerbergamotte. Bergamotte d'été de Strasbourg. Cydr.	II.	II.	II.	. .	F. d. L. H. G.
51. Knops Ananasbirne. Ananas Peer.	II.	II.	II.	A. Sept. 8 T.	
52. Grüne Pomeranzenbirne. L'Orange verte.	III.	II.	II.	. .	
53. Gelbe Sommerbutterbirne. Beurré jaune d'été.	I.	II.	II.	. .	
54. Große Sommerruſſelet. Sommerkönig.	II.	III.	II.	. .	F. d. L.
55. Grüner Sommerdorn. Epine d'été verte.	I.	III.	II.	. .	
56. Gelbgraue Roſenbirne.	I.	I.	II.	A. Sept. 8 T.	
57. Duhamels wahre königliche Muskatellerbirne. Muscat royal de Du Hamel.	I.	II.	II.	A. Sept. 14 T.	
58. Gute Graue. Grüne Sommerbutterbirne. La Grise bonne. . .	I.	III.	I.	. .	F. d. L.
59. Zincks weiße Pfalzgrafenbirne. .	II.	III.	III.	. .	. .
60. Huſſeins Butterbirne. Hussein Armudi.	I.	II.	II.	. .	
61. Jargonelle. Schwanenhalsbirne. Wälſche Birne. Jargonelle d'été.	III.	III.	III.	. .	
62. Große Petersbirne. Theilbirne.	II.	II.	II.	. .	F. d. L.
63. Rothe Einſiedlerin. La Solitaire rouge. La Mansuette rouge. .	II.	III.	II.	. .	
64. Kleine Zimmtruſſelet. Rousselet petit musqué.	III.	III.	II.	. .	
65. Gelbe Sommerherrnbirne. . . .	I.	III.	II.	. .	F. d. L.
66. Türkiſche müskirte Sommerbirne. Misk Armudi.	I.	II.	II.	. .	
67. Rother Sommerdorn. Epine d'été rouge.	I.	III.	I.	3 Wch.	
68. Feigenbirne. Poire Figue. Cheronne.	II.	III.	II.	. .	
69. Perſiſche Birne. Persik Peer. .	II.	II.	II.	. .	
70. Erzherzogin von Öſtreich. Archiduchesse d'Autriche.	II.	II.	III.	. .	

Digitized by Google

I. Geschlecht. Sommerbirnen.	Classe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung und Dauer.	Hohe Gegenden Guter Boden. F. d. Landmann.
71. Ludwig XII. Louis XII. . . .	I.	II.	II.	. .	
72. Fürstliche Tafelbirne.	II.	III.	II.	. .	
73. Leroys Flaschenbirne. Calebasse Leroy.	I.	III.	II.	. .	
74. Salzburger von Adlitz.	III.	III.	III.	. .	F. d. L.
75. Sommerapothekerbirne. Sommergutechristbirne. Malvasierbirne. Zuckerratenbirne. Plutzerbirne. . .	III.	III.	II.	. .	. .
76. Rothbackige Sommerzuckerbirne.	II.	III.	II.	. .	. .
77. Gerdessens Weigsdorfer Butterbirne. Benadine.	I.	III.	II.	. .	
78. Sommerfranchipane. Franchipane d'été.	I.	III.	II.	. .	
79. Meißner Liebchensbirne. . . .	III.	II.	III.	4 Wch.	
80. Rougemont.	I.	III.	II.	. .	
81. Römische Butterbirne. Beurré Romain.	I.	II.	I.	. .	F. d. L.
82. Fürsten-Tafelbirne.	II.	III.	II.	A. Septb.	F. d. L.
83. Kleine gelbe Sommerbergamotte. Bergamotte d'été jaune. . . .	I.	II.	II.	4 Wch. . .	
84. Französische süße Muskatellerbirne. Franse soete Belle.	II.	II.	I.	. .	F. d. L.
85. Grüne Sommerbutterbirne. Beurré d'été vert.	I.	II.	II.	M. Septb. 4 Wch.	
86. Große Septemberbirne.	III.	III.	III.	. .	
87. Hainbuttenbirne. Azerolbirne. Azerolier.	II.	III.	III.	8 T.	
88. Berlaimont.	I.	III.	II.	. .	
89. Rothpunctirte Liebesbirne. Ah mon Dieu. Poire d'Amour. . . .	II.	II.	III.	. .	
90. Holländische Sommerdechantsbirne. L'Incomparable.	I.	II.	I.	14 T.	
91. Englische Sommerbutterbirne. Beurré d'Angleterre.	I.	III.	I.	. .	G. B.
92. Salviati. Epine rose grise. . .	I.	II.	II.	. .	
93. Ährenthals grüne Herbstbutterbirne.	I.	III.	II.	. .	
94. Keiselförmige Dechantsbirne. Doyenne pomier.	I.	II.	II.	. .	
95. Große britannische Sommerbirne. Grande Bretagne.	I.	II.	II.	. .	F. d. L.
96. Sommerkönigin. La Reine d'été.	I.	III.	II.	. .	G. B.
97. Russelet von Rheims. Rousselet de Rheims.	II.	III.	I.	. .	F. d. L.
98. Oranische Flaschenbirne. Calebasse Orange.	I.	III.	II.	. .	
99. Punctirter Sommerdorn. Epine d'été pointée.	I.	III.	I.	8 Wch.	
100. Ludwigs Butterbirne. Beurré Louis	II.	III.	II.	. .	

I. Geſchlecht. Sommerbirnen.	Claſſe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung und Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. S. d. Landmann.
101. Jutjesbirne. Jutjes-Peer. . .	I.	III.	II.	. .	
102. Große Rietbirne. Dubbelde Riet-Peer.	III.	III.	III.	. .	F. d. L.
103. Frensdorfs rothe Flaſchenbirne.	II.	III.	II.	. .	
104. Herbſtcitronenbirne.	II.	I.	II.	. .	F. d. L.
105. Champagnerweinbirne. Cydr.	III.	II.	III.	. .	H. G.
106. Schönert's Omſewitzer Schmalzbirne.	I.	III.	II.	. .	F. d. L. H. G.
107. Parabebirne. La Bellegarde.	III.	III.	II.	4 Wch. M. Septb.	
108. Königliche Butterbirne. Beurré royal.	II.	II.	II.	4 Wch. E. Septb.	
109. Sicklers Schmalzbirne. Fondante Sickler.	II.	II. III.	II.	8 T.	
110. Kaiſer von Öſtreich. Empereur d'Autriche.	I.	II.	I.	. .	
111. Volltragende Sommerbergamotte. Bergamotte fertile.	I.	II. I.	II.	. .	H. G. F. d. L.
112. Hardenponts frühzeitige Colmar. Passe-Colmar.	I.	II. III.	II.	. .	F. d. L.
113. Mandelbirne. Poire Amande.	I.	III.	I.	. .	
114. Honigbergamotte.	II.	I.	II.	. .	
115. Dillen. Dillen d'automne. . .	I.	I.	II.	. .	
116. Salisbury.	I.	III.	I.	14 T.	F. d. L.
117. Duquesnes Sommermundnetzbirne. Beurré Duquesne.	I.	II. III.	II.	. .	
118. Bergamotte Heems.	II.	II. I.	II.	. .	
119. Herbſtmuskatellerbirne. . . .	I.	III.	I	. .	
120. Volkmarſerbirne. Cydr. . . .	II.	III.	II.	. .	H. G. F. d. L.
121. Hildesheimer Bergamotte. . .	I.	I.	II.	. .	F. d. L. H. G.
122. Sommerambrette. Ambrette d'été.	I.	II.	II.	3 Wch.	F. d. L.
123. Liebarts Butterbirne. Beurré Liebart.	I.	III.	II.	. .	
124. Holländiſche Butterbirne. Beurré d'Hollande.	I.	III.	I.	4 Wch.	
125. Kleine graue Butterbirne. Petit Beurre gris.	I.	III.	I.	. .	
126. Ruſſelet Theuß. Rousselet Theuss.	II.	II.	II.	. .	
127. Deutſche Nationalbergamotte. .	I.	I.	II.	8 Tage.	F. d. L.
128. Knox, Beurré Knox.	II.	III.	II.	. .	
129. Schöne und Gute. Birne ohne Schale und Kernhaus. Belle et Bonne.	I.	II.	I.	8—14 T.	
130. Je länger je lieber. Hoe langer hoe liever.	I.	II.	II.	14 T.	
131. Gefundene. Greffe morte. . .	I.	II.	II.	. .	

I. Geſchlecht. Sommerbirnen.	Claſſe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung und Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. S. d. Landmann.
132. Boſes frühzeitige Flaſchenbirne. Calebasse Passe-Bose. . . .	I.	III.	II.	14 Tage.	
133. Rothe Bergamotte. Bergamotte rouge.	I.	I.	II.	A. Oct. 3 Wch.	
134. Friedrich von Preußen. Fréderic de Prusse.	II.	II.	II.	3—4 Wch.	
II. Geſchlecht. Herbſtbirnen.					
135. Merlets Hermannsbirne. St. Germain de Merlet.	I.	II.	II.	A. Oct. 14 T.	H. G. F. d. L.
136. Graue Herbſtbutterbirne. Beurré gris.	I.	III.	I.	. .	G. B.
137. Holzfarbige Butterbirne. Fondante de Bois.	I.	III. II.	I.	. .	F. d. L.
138. Sabine.	I.	III.	II.		
139. Lothringer Dechantsbirne. Doyenné d'Austrasie.	I.	II.	II.	. .	
140. Muskatellerartige Butterbirne. Verte au Coin.	I.	II.	II.	. .	G. B.
141. Capiaumont's Herbſtbutterbirne. Beurré Capiaumont.	I.	III.	I.	A. Oct. 3 Wch.	H. G. F. d. L.
142. Herbſtbirne ohne Schale. Poire sans peau d'automne.	I.	II.	I.	A. Oct. 4 Wch.	G. B.
143. Klinkhardts Bergamotte. . . .	I.	II.	II.	. .	
144. Karl der VI. Charles VI. . .	II.	II.	III.	A. Oct. 4 Wch.	
145. Mayers frühzeitige Butterbirne.	I.	III.	II.	. .	
146. Große lange Herbſtbergamotte.	II.	III.	II.	. .	G. B.
147. Köſtliche von Charneu. Merveille de Charneu.	I.	III.	I.	A. Oct. 6 Wch.	F. d. L.
148. Wildling van Vaal. Bezy Vaat.	I.	III. II.	II.	. .	
149. Weiße Herbſtbutterbirne. Beurré blanc Doyenné.	I.	II.	I.	M. Oct. 14 T. bis 3 Wch.	G. B. F. d. L.
150. Rothe Herbſtbutterbirne. Rothe Dechantsbirne. Beurré rouge.	I.	II.	I.	. .	G. B.
151. Fremion.	I.	I.	II.	. .	F. d. L.
152. Neil. Colmar Neil.	I.	II.	II.	. .	. .
153. Georgs frühe Herbſtbutterbirne.	I.	II.	II.	. .	
154. Muskatellerbergamotte. Bergamotte trouvée.	I.	I.	II.	. .	
155. Aremberg. Beurré Aremberg. Colmar Deschamps.	I.	II. III.	I.	. .	F. d. L.
156. Loire's Gewürzbirne. Loire de Mons.	I.	II.	II.	. .	
157. Sächſiſche Glockenbirne. . . .	III.	II.	III.	M. Octb. 8 bis 14 T.	F. d. L.

Digitized by Google

II. Geſchlecht. Herbſtbirnen.	Claſſe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung und Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. B. d. Landmann.
158. Parfümirte Herbſtbirne. Parfume d'automne	I.	II. III.	I.	14 T.	
159. Birne von Fuſalu. Poire de Fousalou.	I.	II.	I.	. .	F. d. L.
160. Brüſſeler Zuckerbirne. Verte dans Pomme.	I.	III.	I.	. .	
161. Graue Dechantsbirne. Doyenné gris.	I.	II.	I.	. .	F. d. L.
162. Vergoldete weiße Butterbirne. Beurré d'oré.	I.	II.	I.	3 Wch.	
163. Thouin. Bergamotte Thouin.	I.	II.	II.	. .	
164. Herbſt- oder Winterſylveſter. Sylvestre d'automne ou d'hiver. .	I.	II. III.	I.	. .	F. d. L.
165. Wildling von Montigny. Bezi de Montigny.	I.	II.	II.	M. Oct. 3 Wch.	F. d. L.
166. Coloma's Herbſtbutterbirne. Coloma d'automne.	I.	III.	I.	. .	. .
167. Normänniſche rothe Herbſtbutterbirne. Rothgraue Herbſtbutterbirne. Rother normänniſcher Iſambert.	I.	III.	I	. .	G. B. F. d. L.
168. Friedrich von Würtemberg. Fréderic de Würtemberg. . . .	I.	II.	I.	. .	
169. Doctorsbirne.	II.	III.	III.	. .	
170. Sommercolmar. Colmar d'été.	I.	II.	II.	3 Wch.	
171. Schweizerhoſe. Geſtreifte lange grüne Herbſtbirne.	I.	III.	II.	M. Octb. 4 bis 6 W.	G. B.
172. Lange grüne Herbſtbirne. Verte longue.	I.	III.	I.	. .	G. B. F. d. L.
173. Lange Herbſtmundnetzbirne. Nr. 2.	I.	III.	I.	. .	F. d. L.
174 Weſtrumb.	I.	III.	II.	. .	
175. Lange weiße Dechantsbirne. Doyenné blanc longue.	I.	III.	I.	. .	F. d. L.
176. Argenſon. Beurré Argenson. .	I.	II. III.	II.	3—4 Wch.	G. B.
177. Unvergleichliche Bergamotte. Bergamotte-nonpareille.	I.	I.	I.	8 Wch.	
178. Saint Lezainbirne. Poire St. Lezain.	III.	III.	III.	6 Wch.	F. d. L.
179. Van Marums Schmalzbirne. Beurré van Marum.	I.	II. III	II.	E. Oct. 8. T.	
180. Noarſchain. Noirchain. . . .	I.	II. III.	II.	14 T.	
181. Franz der II. François II.	I.	III. II.	I.	. .	F. d. L.
182. Liegels Dechantsbirne. Beurré Liegel.	I.	III.	II.	. .	
183. Burchardt. Beurré Burchardt.	I.	II. III.	II.	. .	
184. Frieslandiſche Birne. Hallemine bonne.	II.	III.	II.	. .	

II. Geſchlecht. Herbſtbirnen.	Claſſe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung und Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. S. d. Landmann.
185. Chevalier, die, Chevalier d'hiver.	I.	II.	II.	14 T.	
186. Comperette. La Comperette. .	I.	I. II.	I.	. .	
187. Onkel Petersbirne. Oncle Pierre.	I.	III.	II.	. .	F. d. L.
188. Aarer Pfundbirne.	II.	III.	II.	. .	. .
189. Rouppes Butterbirne. Beurré Rouppe.	I.	II.	II.	. .	
190. Hardenponts Leckerbiſſen. Delices d'Hardenpont.	I.	III.	I.	. .	F. d. L.
191. Grüne Herbſtaporhekerbirne. Bon-Chrétien vert.	III.	II.	III.	. .	F. d. L.
192. Ruſſelet St. Vincent. Rousselet St. Vincent.	I.	II.	I.	3 Wch.	. .
193. Große grüne Mailänderin. Grote Milan.	I.	III.	I.	. .	. .
194. Franchipane. Franchipane. . .	I.	II.	II.	. . E. Octbr.	
195. Eiferſüchtige, die, La Jalousie.	I.	II.	I.	4 Wch.	F. d. L.
196. Kleiner grüner Iſambert. Isambert petit.	I.	III.	II.	. .	H. G. F. d. L.
197. Ruſſeline. La Rousseline. . .	II.	II.	II.	. .	
198. Craſanne. Bergamotte Crasanne. Beurré platte.	I.	II.	II.	. .	F. d. L.
199. Napoleons-Butterbirne. Beurré Napoleon.	I.	III.	I.	6—8 Wch.	F. d. L. H. G.
200. Rothe Confeſſelsbirne.	II.	III.	II.	. .	F. d. L.
201. Herbſtbergamotte. Bergamotte d'automne.	I.	I. II.	I.	3 Monate.	G. B.
202. Wildling von Motte. Bezy de la Motte.	I.	II.	II.	8 Wch.	F. d. L.
203. Prinzeſſin Marianne. Princesse Marianne.	I.	III.	I.	A. Nov. 14 T.	. .
204. Paſſa-Tutti. Passa-Tutti. .	II.	II.	II.	. .	
205. Heinrich der IV. Henry IV. .	II.	III. II.	II.	. .	
206. Amalia. Poire Amalia. . . .	I.	III.	II.	. .	F. d. L.
207. November Dechantsbirne. Doyenné d'hiver.	I.	II.	II.	3 Wch.	
208. Londoner Birne. Poire de Londre.	I.	II.	II.	. .	
209. Graf Marcolinis Herbſtbutterbirne.	I.	III.	I.	3 Wch.	
210. Roſtfarbige Butterbirne. Beurré bronzé.	I.	I. II.	I.	. .	
211. Oken. Beurré Oken. . . .	I.	II. I.	II.	. .	
212. Schweizerbergamotte. Bergamotte Suisse.	I.	II. I.	I.	4 Wch.	G. B. F. d. L.
213. Grüne Herbſtzuckerbirne. Sucré vert.	I.	II. III.	II.	. .	G. B. F. d. L.
214. Tolsduyn's grüne Herbſtzuckerbirne.	I.	II.	II.	6 Wch.	

II. Geſchlecht. Herbſtbirnen.	Claſſe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung und Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. S. d. Landmann.
				Mitte Nov.	
215. Markgräfin. Marquise. . . .	I.	III.	II.	8 Wch.	G. B.
216. Truchſeß.	I.	II. I.	II.	4 Wch.	
217. Lanſac des Quintinye. Dauphine. Satin.	I.	II.	I.	4—6 Wch.	
218. Brüſſeler Herbſtmuskateller. Grosse de Pepins.	I.	II.	II.	14 T.	
219. van Tertolens Herbſtzuckerbirne.	I.	II.	II.	14 T. 3 Wch.	F. d. L.
220. Kaiſer Alexander. Beurré Alexander	I.	III.	I.	. .	. .
221. Brugmans, die	I.	III.	II.	. .	
222. Metzer dickſtielige Wintermuskatellerbirne. Muscat d'hiver à gros queue	I.	II.	II.	4 Wch.	
223. Argusbirne.	II.	II.	II.	. .	
224. Boſe's Flaſchenbirne. Calebasse Bosc.	I.	III.	I.	3—4 Wch.	F. d. L.
225. Müskirte Schmeerbirne. Le petit Oin.	I.	II. III.	II.	Mitte Nov. 4 Wch.	
226. Wurzer. Wurzer d'automne.	I.	III.	II.	. .	
227. Wilhelmine.	I.	II.	II.	. .	
228. Grumkower Winterbirne. . . .	I.	III.	II.	14 T. 4 Wch.	
229. Bunte Herrmannsbirne. St. Germain panaché.	I.	III.	I.	4 Wch.	G. B.
230. Wahre bronzirte Herbſtbirne. Beurré vrai bronzé.	I.	III.	I.	4—6 Wch.	F. d. L. G. B.
231. Forellenbirne.	I.	III.	I.	4—8 Wch.	F. d. L.
232. Amboiſe. Herbſtbutterbirne von Amboiſe. Poire Amboise. . .	I.	III.	I.	E. Nov. 4 Wch.	. .
233. Beurré Beauchamp. Beauchamps Butterbirne.	I.	II.	I.	. .	
234. Bieckönigin. Proche le Roi. .	III.	III.	II.	14 T. 3 Wch.	
235. Hardenponts Goldbirne. Beurré d'orée de Hardenpont. . . .	I.	III.	II.	. .	
III. Geſchlecht. Winterbirnen.					
236. Grüne Winterherrnbirne. Seigneur d'hiver.	I.	II.	I.	E. Nov. Decemb.	F. d. L.
237. Winterdorn. Epine d'hiver. .	I.	III.	I.	. .	G. B.
238. Hardenponts Winterbutterbirne. Beurré d'Hardenpont. . . .	I.	II. III.	I.	. .	F. d. L.
239. Chriſt's Schmalzbirne. Beurré Christ.	II.	III. II.	II.	. .	
240. Große Wintermuskatellerbirne. .	I.	II.	II.	. .	G. B.
241. Arendt's Dechantsbirne. . . .	II.	II.	II.	. .	
242. Graue runde Winterbergamotte. Bergamotte grise.	I.	II.	II.	. .	G. B.
243. Colomas Carmeliter. La Carmelite.	I.	III.	II.	. .	F. d. L.

III. Geschlecht. Winterbirnen.	Classe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung und Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. S. d. Landmann.
244. Preuls Colmar. Colmar Preul.	I.	II. III.	I.	Januar.	F. d. L.
245. Muskirte Winteramadotte. Amadot musqué d'hiver.	III.	II.	II.	. .	G. B.
246. Gute Louise. Frühe Herrmannsbirne.	II.	III.	II.	. .	. .
247. Soutmann. de Zoutmann. . .	I.	III.	I.	. .	F. d. L.
248. Regentin, König von Baiern. Colmar Souverain.	I.	II. III.	I.	. .	. .
249. Große Wintercitronenbirne. Citron d'hiver le gros.	II.	II.	II.	. .	. .
250. Diels Butterbirne. Beurré Diel.	I.	III.	I.	. .	. .
251. Jaminette. La Jaminette. . .	I.	II.	II.	. .	G. B.
252. Leschasserie. Jagdbirne. Leschasserie.	I.	II.	I.	E. Novbr. Januar.	G. B.
253. Englische lange grüne Winterbirne.	I.	III.	I.	. .	F. d. L. G. B.
254. Virguleuse. La Virgouleuse. .	I.	III.	I.	. .	F. d. L.
255. Calbas. Calbas musqué. . .	II.	III.	II.	. .	F. d. L.
256. Winter-Dechantsbirne. Doyenné de printemps.	I.	III. II.	I.	März.	G. B. F. d. L.
257. Wahre gute Louise des du Hamel.	II.	III.	II.	. .	G. B.
258. Wahre Winterambrette. Ambrette d'hiver.	I.	I.	I.	. .	. .
259. Graziöse. Holde. La Gracieuse.	III.	II.	III.	. .	G. B.
260. Herrmannsbirne. St. Germain.	I.	III.	I.	. .	F. d. L.
261. Hofbergamotte. Bergamotte de la Cour.	I.	I. II.	II.	December. 3 Wch.	
262. Prinzessin von Oranien. Princesse d'Orange.	I.	II.	I.	Januar.	
263. Gestreifte schönste Winterbirne. Bellessime d'hiver rayée. . .	III.	III.	III.	. .	F. d. L.
264. Bolarmud.	I.	II.	II.	. .	
265. Coloma de printemps. Colomas Frühlingsbirne.	I.	III.	I.	. .	
266. Colomas Winterbutterbirne. Vrai Coloma de printemps. . . .	I.	II.	I.	. .	
267. Colomas köstliche Winterbirne. Suprême Coloma.	I.	III.	I.	. .	F. d. L.
268. Graue Muskatellerbirne. . . .	I.	I.	II.	. .	. .
269. Hardenponts späte Winterbutterbirne. Beurré Hardenpont d'hiver.	I.	III.	I.	. .	. .
270. Markbirne. Savoureuse. . .	I.	III.	I.	. .	. .
271. Marie Louise.	I	III.	I.	. .	. .
272. Fourcroy.	I.	II.	II.	. .	
273. Lange gelbe Winterbirne. Longue jaune d'hiver.	I.	III.	II.	. .	F. d. L.
274. Erzherzog Carls Winterbirne. Archiduc Charles.	I.	III.	II.	. .	G. B.
275. Dagobertusbirne. Le Dagobert.	I.	III. II.	III.	Februar.	F. d. L.

III. Geschlecht. Winterbirnen.	Classe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung und Dauer.	Hohe Gegenden Guter Boden. S. d. Landmann.
276. Venusbruſt. Teton de Vénus.	III.	III. II.	III.	. .	. .
277. Winterkönigsbirne. Royale d'hiver	III.	III.	III.	. .	G. B.
278. Winterbutterbirne. Wildling von Chaumontel. Bezy de Chaumontel.	I.	III.	II.	. .	. .
279. Muskirte Wintereierbirne. . .	III.	II.	II.	. .	. .
280. Weſtphäliſche Melonenbirne. . .	I.	III.	I.	. .	F. d. L.
281. Sächſiſche lange grüne Winterbirne. Verte longue d'hiver. . .	I.	III.	I.	Dec. März.	G. B. F. d. L.
282. Treſor. Schatz- oder Liebesbirne.	III.	III.	III.	. .	. .
283. Kronprinz Ferdinand von Öſtreich.	I.	III.	I.	. .	F. d. L.
284. Mannabirn. Colmar. . . .	I.	III.	I.	. .	G. B.
285. Braunrothe Frühlingsbirne. Beurré fauve de printemps. . . .	III.	III.	III.	. .	F. d. L.
286. Chaptal, le — Die Chaptal. .	III.	III.	III.	Dec. April.	G. B.
287. Volltragende italieniſche Winterbirne. Champ riche d'Italie. . .	III.	II.	III.	. .	F. d. L.
288. Winterrobine. Robine d'hiver.	I.	II. III.	I.	. .	G. B.
289. Johann Dewitte. Jean Dewitte.	I. II.	II.	II.	Januar. März.	
290. Oſterbergamotte, Winterbergamotte. Bergamotte de Paques. .	II.	II. III.	II.	. .	G. B.
291. Herzogin Caroline Amalia. . .	I.	II. III.	I.	. .	G. B. F. d. L.
292. Lauers engliſche Oſterbutterbirne. Beurré de Paque de Lauer. .	I.	II.	I.	. .	. .
293. Baronsbirne. Winter Baron-Peer.	III.	III.	III.	Januar. April.	G. B. F. d. L.
294. Geſtreifte, gefüllblühende Birne. Double fleur panachée. . . .	III.	II. I.	III.	Januar. Sommer.	
295. Mascon's Colmar. Colmar Mascon.	I.	III.	I.	Februar. 14T. 3Wch.	F. d. L.
296. Calvillebirne. Parfum Calville.	I.	III.	I.	Februar. 4 Wch.	. .
297. Engliſche Winterbutterbirne. Beurré d'Angleterre d'hiver. . . .	I.	III.	I.	Februar. 4 Wch.	
298. Schönlin's Stuttgarter ſpäte Winterbutterbirne.	I.	III.	I.	Februar. 6 Wch.	F. d. L.
299. Compotbirne. Sans Pair. Poire Nonpareille.	III.	III.	III.	Februar. Sommer.	. .
300. Colmar van Mons. Colmar de Mons.	II.	II.	III.	März.	
301. Königsgeſchenk von Neapel. Présent royal de Naples.	III.	III. II.	III.	März. 4 Wch.	G. B.
302. Holländiſche Bergamotte. Bergamotte d'Alençon.	II.	II.	III.	März. 6 Wch.	. .
303. Bergamotte von Soulers. Bergamotte de Soulers. Grüne Oſterzuckerbirne. Diel.	I.	III. II.	I.	März. 8 Wch.	. .
304. Deutſche Muskateller. Muscat Allemand.	I.	II.	II.	März. 8 Wch.	. .

Digitized by Google

III. Geſchlecht. Winterbirnen.	Claſſe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung und Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. B. d. Landmann.
305. Neue ſpäte Winterbechantsbirne. Nouvelle Pentecôte.	I.	II.	I.	April. 3 Wch.	G. B.
306. Bollweiler Winterbutterbirne. Beurré Bollwiler.	II.	III.	II.	. .	G. B.
307. Kaiſerbirne mit dem Eichenblatt.	II.	III.	II.	April. Mai. Juni.	G. B.
308. Bergamotte von Bugi. Bergamotte de Bugi.	I.	I.	I.	Mai. Juni.	G. B.
309. Italieniſche Winterbergamotte. Pera Spina.	I.	II.	II.	Mai. Somm.	G. B.
310. Saraſin.	I.	III.	II.	Mai. 1 Jahr.	G. B.
Noch nicht feſtbeſtimmte und claſſificirte Birnenſorten.					
311. La Brute Bonne.	I.	III.	I.	E. Octbr. 14 T.	
312. Graue Winterbutterbirne. Beurré gris d'hiver.	I.	III.	I.	Novbr. bis December.	
313. Sicklers Goldbirne. Fin or de Sickler.	II.	II.	II.	M. Octbr. 14 T.	
314. Secklesbirne. Seakel Pear-Lamas.	I.		I.	Sommer.	
315. Angelikabirne von Bordeaux. Angélique de Bordeaux.	III.	II.	III.	Jan. Dec. Febr. März.	
316. Roſenfarbige Butterbirne. Beurré Aurore.	II.	II.	II.	E. Octbr.	
317. Schöne Brüſſelerbirne. Schöne Auguſtbirne. Belle de Bruxelles.	II.	III.	II.	M. Auguſt.	
318. Große engl. Butterbirne des Noiſette. Beurré d'Angleterre de Noisette.	I.	II.	I.	E. Septb.	
319. Winterbutterbirne. Beurré d'hiver.	I.	II.	I.	Januar.	
320. Hochfeine Colmar. Beurré Passe Colmar.	I.	III.	I.	M. Decbr. Februar.	
321. Goldgelbe Colmar. Colmar d'oré.	I.	III.	I.	März.	
322. Geſtreifte Wintergutechriſtbirne von Auch. Bon Chrétien d'hiver Panaché, – ou d'Auch.	II.	III.	II.	Januar. April.	
323. Brüſſeler Gutechriſtbirne. Bon Chrétien de Bruxelle. . . .	III.	III.	III.	A. März.	
324. Williams Gutechriſtbirne. Bon Chrétien Williams.	II.	III.	II.	September. October.	
325. Windſor Birne. Windsor Pear.	III.		III.	E. Juli. A. Novbr.	
326. Rheiniſche Herbſtapothekerbirne.	II.	III.	II.	4 Wch.	
327. Herzogin von Angouleme. La Duchesse d'Angoulême.	I.	II.	I.	M. Decbr.	
328. Italieniſche Blutbirne. Sanguinole d'Italie.	III.	III.	III.	E. Auguſt.	
329. Silvange. Sylvange. . . .	II.	II.	II.	Herbſt.	
330. Tarquinsbirne. Tarquin. . .	II.	III.	II.	April. Mai.	

Digitized by Google

Noch nicht beſchriebene Birnenſorten.

331. **Ashton Town Pear.** London.
332. Bayreuther Weinbirne.
333. **Bergamotte d'automne commun,** aus London, iſt ſicher Nr. 201.
334. **Bergamotte early,** aus London. Die frühe Bergamotte.
335. **Bergamotte de Cassel.** Caſſeler Bergamotte.
336. **Bergamotte de Colonia.** Colomas Bergamotte.
337. **Bergamotte de Metz.** Metzer Bergamotte.
338. **Bergamotte d'Orange.**
339. **Bergamotte,** graue, kurzſtielige.
340. **Bergamotte,** ſpäte Winterbergamotte.
341. **Beurré d'Angleterre de Derölle.** Derölls engliſche Butterbirne.
342. **Beurré de Bordeaux.** Butterbirne von Bordeaux.
343. **Beurré Bosc.** Boſes Butterbirne.
344. **Beurré de Darmstadt.** Darmſtädter Butterbirne.
345. **Beurré Marée.** Marees Butterbirne.
346. **Beurré Rance.** Ranzige Butterbirne.
347. **Bezi de la Brousse.**
348. **Bezi de Vindré.**
349. Birne ohne Schale und Kernhaus. Vielleicht Nr. 129.
350. **Bonne Louise au avanchie.**
351. **Bon Chrétien sans pepins.** Gute Chriſtbirne ohne Kerne.
352. Bratbirne mit glänzendem Laube. Cydr.
353. Rothe Winterbutterbirne.
354. **Vrai Canning.** Die Canning.
355. **La Carenne.**
356. **La Caraveille.**
357. **Chaumontel panaché.** Geſtreifte Chaumontel.
358. **Citron de Carmes panaché.** Geſtreifte Carmeliter-Citronenbirne.
359. **Colmar d'Hardenpont.** Hardenponts Colmar.
360. **Colmar musqué.** Muskirte Colmar.
361. **Colmar épineux.** Dornichte Colmar.
362. **Coloma d'hiver.** Colomas Winterbirne.
363. **Cuisse Madame la Grosse.** Großer Frauenſchenkel.
364. Rothe Dechantsbirne. ? — vielleicht Nr. 150.
365. Derölls Iſabelle.
366. Derölls große Zimmtbirne.
367. **Doyenne panachée.** Geſtreifte Dechantsbirne.
368. **Dulchs Anglemann.** London.
369. **Flemmish Beauty Pear.** London. Flammänder ſchönſte Birne.
370. **Fin or d'Orleans.** Goldbirne von Orleans.
371. **Fortuneuse;** nach Diel Tortuneuse.
372. **Fondante Batave.** Bataver Schmalzbirne.
373. Gallusbirne. Cydr.
374. **St. Germain tardive.** Späte Herrmannsbirne.
375. **Glout-morceau. Glut-marceau.**
376. **Grande Hirle.** Cydr.
377. Graf-Canal von Malabaila.
378. Graf Michna.
379. Hennenbirne. Cydr.
380. Hildesheimer Winterbirne.
381. Lange grüne Honigbirne.
382. **Josephine de France.**
383. **Isambert nouveau.** Neuer Iſambert.
384. Klevenowſche Birne.
385. König von Rom. **Roi de Rom.** Sehr gut.
386. Kerners Winterbirne. **Kerner d'hiver.**
387. **Ladysen Windsor Pear?** — unſere Franzmadam.
388. **Muscat blanc.**
389. **Poire Alberty.**
390. **Poire excellentissime.**
391. **Poire Luquet.**
392. **Poire d'Orleans.**
393. **Poire Spina.**
394. **Poire unique musqué.**
395. **Poir Vernois.**
396. **Reine Caroline.** Königin Caroline.
397. **Rodante.**
398. **Rousette de Bretagne.** Ruſſette von Britannien.
399. **Rouselette de Constance.**

400. Rouselette panachée.
401. Röthelsbirne. Cydr.
402. Frühe runde Schmalzbirne.
403. Schwarzburgerbirne.
404. Schweitzers unbekannte Sommerbirne.
405. Seilebirne. Cydr.
406. Spignola.
407. Spina di Carpi? — Nr. 277.
408. Super Fondante.
409. Wasserbirne. Cydr.
410. Weidenberger Weinbirne. Cydr.
411. Wildling von Ostrau.
412. Wisbourg.
413. Große Winterpomeranzenbirne.
414. Winterquittenbirne.

Zur Besetzung einer neuen Baumschule sind für das Frühjahr 1837 mehre hundert Sorten Kernobst in Pfropfreisern theils von dem Herrn Doctor Diel, theils von Wien und andern guten Baumschulen verschrieben worden, deren Verzeichniß in dem zweiten Band des Handbuchs aufgeführt werden soll. Da nun sehr viele, und fast sämmtliche in dieser Tabelle enthaltenen Obstsorten des ersten Ranges in meinen Gärten angepflanzt, oder auf Hochstämme aufgesetzt worden sind, so bin ich im Stande, mit der Zeit die Ächtheit der neuverschriebenen Sorten zu prüfen, die für nicht richtig befundenen durch ächte zu ersetzen, und die als Synonymen aufgeführten namhaft zu machen. Jedenfalls behalte ich mir vor, die Beschreibung der noch unbekannten Sorten, sobald deren Bäume getragen haben, in einem Anhange des Handbuchs nachzuliefern.

Erſtes Capitel.

Kernobſt.

Äpfel.

Der Apfelbaum (Pirus malus Linn.) iſt unter allen Obſtbäumen derjenige, welcher am häufigſten angepflanzt zu werden verdient, weil er weniger empfindlich in Bezug auf Clima und Boden, als die Birnbäume der beſſeren Arten und die Steinobſtbäume iſt; und weil insbeſondere deſſen Früchte wegen Dauer und Haltbarkeit ſowohl zum friſchen Genuß, als auch zu mancherlei ökonomiſchen Zwecken, vor allen andern Obſtarten den Vorzug verdienen. Beſonders wichtig wird der Apfelbaum noch dadurch, daß der Überfluß ſeiner Früchte in Gegenden, wo die Obſtcultur ſchon mehr fortgeſchritten iſt, oder die geringern Arten derſelben der Aufbewahrung im Winter nicht werth ſind, zu Bereitung des Apfelweins (des Cyders oder Moſts) benutzt werden kann, und daß die Früchte des wilden Apfelbaumes, des Stammvaters aller Äpfel-Familien noch immer zur Eſſigbereitung tauglich ſind. Dieß muß uns beſtimmen, die Anpflanzung der Äpfel vorzüglich zu betreiben, und ſolche faſt allen andern Obſtarten vorzuziehen. Wenn nun gleich der Apfelbaum, wie ſchon geſagt, bei weitem nicht ſo empfindlich in Bezug auf Stand und Boden iſt, wie die vorzüglichern Arten des Birnbaums, welche einen mehr trockenen, als feuchten Boden verlangen; wenn er mit einem weniger ſonnigen Platz vorlieb nimmt und fortkommt, ſobald nur der Boden nicht gar zu feucht und ſchlecht iſt: ſo gedeiht er doch am beſten in einem gut cultivirten Gartenboden, wo ſeine Wurzeln zureichende Nahrung finden, was auf die Güte der Frucht großen Einfluß hat. Auf trockenem, ſteinigem und ganz magerem Boden wird man niemals gute Äpfel erziehen, und die Folge wird ſeyn, daß die dahin gepflanzten Bäume den Brand oder Krebs bekommen, was häufig mit den Calvillearten der Fall iſt, welche von dieſen Krankheiten angegriffen, nach und nach abſterben.

Daß Stand und Erdreich viel dazu beitragen, den Apfelbaum vor Krankheiten zu bewahren, iſt ausgemacht. Man pflanze nur die Calvillearten in ungünſtigen Boden und in eine falſche Lage, ſo wird man bald die Folgen davon gewahr werden. Ein Aſt nach dem andern ſtirbt ab, bis zuletzt der Stamm ſelbſt anfängt brandig zu werden; und trotz alles Ausſchneidens und Verkittens mit Baumſalbe wird man dieſe ohnedieß etwas weichlichen Bäume verlieren. Wer alſo Dieſes bei ſeiner Anpflanzung zu befürchten hat, dem rathe ich wohlmeinend, die Erde um die Bäume durch vorſichtig angewandte Düngung und öfteres

Umgraben im Herbſte nach und nach zu verbeſſern, und ſolchergeſtalt ſeine Bäume in einem geſunden Zuſtand zu erhalten. Die Düngung, welche man hierzu anwendet, darf freilich kein friſcher Dünger ſeyn; denn mit dieſem würde man nur das Übel befördern, anſtatt es zu verhindern, ſondern er muß wenigſtens ein ganzes Jahr verwittert und oft herumgeſtochen worden ſeyn; auch kann ein Zuſatz von ungelöſchtem Kalk oder Knochenmehl mit ihm vermiſcht und zuſammen an die obern Wurzeln der Bäume gebracht, denſelben ſehr wohlthätig werden. Der Apfelbaum wächſt viel ſchneller, als der Birnbaum, wird aber nicht ſo hoch, als dieſer, obgleich es Bäume von 30 bis 40 Fuß Höhe und von beträchtlichem Umfange giebt; auch bringt er ſein Alter ſelten über 100 bis 150 Jahre, während der Birnbaum viel älter wird. Die Äſte des Apfelbaums bilden gewöhnlich eine breite, kugelförmige Krone; Ausnahmen davon machen die Reinettenarten, welche oft wie der Birnbaum pyramidenförmig in die Höhe wachſen, oder ſich doch nur wenig ausbreiten. Die Zweige des Apfelbaums ſtehen mehr vom Hauptſtamme in horizontaler Richtung abwärts, als die des Birnbaumes, welche gedrängter den Hauptſtamm umgeben, und meiſt in die Höhe ſtrebend wachſen. Alle Äpfelbäume, welche ſüßliche Äpfelſorten tragen, wie die Parmänen und mehre Reinettenarten, ſtreben mehr empor, als daß ſie in die Breite wüchſen, dabei bilden ihre ſchlanken Äſte eine lichte Krone, während die der ſauern Sorten mehrentheils geſchloſſen iſt, und ihre Zweige ſich mehr ausbreiten; ja manche Sorten haben, wie z. B. die Matäpfel, die üble Gewohnheit, ihre Äſte rund um den Stamm faſt bis auf die Erde herabhängen zu laſſen.

Der wilde Apfelbaum (**Pyrus malus sylvestris, Pommier sauvage**) iſt wahrſcheinlich der Stammvater aller beſſeren Äpfelſorten. Durch das Verpflanzen deſſelben aus dichten Wäldern in einen beſſer cultivirten Boden, durch ein beſſeres Clima, wohin er verſetzt worden, können ſchon ſeine Früchte nach und nach verbeſſert worden ſeyn, ſo wie die Vermiſchung des Blüthenſtaubes von mehrern nebeneinander ſtehenden Apfelbäumen Einfluß auf die Kerne der von einem anderen Baum befruchteten Blüthen und auf die daraus hervorgegangenen Früchte gehabt haben mag. Wird nun durch Zufall oder abſichtlich eine ſolche Frucht, deren Kerne auf dieſe oder eine andere Art befruchtet worden ſind, wieder ausgeſäet, ſo kann daraus ſchon eine etwas verſchiedene und beſſere Frucht hervorgegangen ſeyn, als der Stammvater lieferte. Mehre dergleichen Vermiſchungen, zumal mit der Blüthe des Johanniſſtammes oder der Quitte, können ſo die Grundlage der verſchiedenen Äpfelarten gebildet haben.

Der Johannis- oder Paradiesapfel (**Malus Pumilia, Pommier de St. Jean**), ſo wie deſſen Bruder der Heckapfel (**Malus frutescens, Pommier de Doucin**) ſind urſprünglich ebenfalls wild. Beide Äpfelſorten wachſen mehr ſtrauchartig, als baumähnlich, und da ſie viele Wurzelausläufer machen, welche mit feinen Haarwurzeln dicht bewachſen ſind, ſo nimmt man ſolche zur Unterlage

der Franz- oder Topforangeriebäumchen, wozu sie vorzugsweise geeignet sind.

Die Früchte dieser Straucharten sind nicht so herbe und sauer, wie die von dem wilden Apfelbaume, sondern süßlich, aber fade, und zum rohen Genuß eben so wenig einladend, wie die des gemeinen wilden Apfelstammes. Da man nun eine künstliche Befruchtung der Blüthen durch Übertragung des Blüthenstaubes von einem Baum zum andern schon längst mit Erfolg angewandt, und dadurch neue und vorzügliche Obstsorten hervorgebracht haben will, so möchte sich durch die Vermischung des Blüthenstaubes des wilden Apfelbaumes mit dem des Johannisapfelbaums der Übergang des sauern Apfels zu den milderen, süßlicheren und edleren Früchten einigermaßen erklären lassen. So wurde zeither von den ältern Pomologen der Ursprung der uns bekannten verschiedenen Obstarten erklärt, bis die Erfahrungen neuer Obstkenner, namentlich des Herrn Professors van Mons, wie in der Einleitung gezeigt, über die Entstehung der verschiedenen Obstarten Zweifel erregten, zumal da nach dessen Beobachtungen aus den Kernen des wilden Apfelbaumes bis in die vierte Generation immer schlechte Früchte hervorgingen, während aus den Kernen der besseren Obstarten sich mit jeder Aussaat die Früchte veredelten. Es ist daher die Frage, wie entstanden denn nun die uns so lange Zeit bekannten alten Obstarten, wenn eine Vermischung des Blüthenstaubes keinen wesentlichen Einfluß auf die Hervorbringung neuer Früchte haben soll? — Dieses hinlänglich aufzuklären und durch Beobachtungen der Natur ihre Geheimnisse zu entreißen, daran wird es bei dem angestrengten Scharfsinne kenntnißreicher Männer nicht fehlen, und deren Resultate werden den Liebhabern der Obstkunde sicher in irgend einer diesem Fache gewidmeten Schrift bekannt gemacht werden.

Daß unsere besseren Obstarten größtentheils aus Asien, und vorzüglich vom Kaukasus und den Ländern am caspischen Meer, als der Wiege aller edleren Obstarten, herstammen, und von da durch die Römer, später durch die Kreuzzüge und durch Handelsleute nach Italien, von da nach Frankreich und England, und später nach Deutschland übergegangen sind, ist bekannt. Durch das Fortpfropfen derselben auf unsere wilden Stämme, so wie durch das Aussäen der Kerne der daraus erwachsenen Früchte, erzielten wir die vielen Arten von der sauern bis zur süßen, von der faden, geschmacklosen bis zur edelsten gewürzhaften Frucht mit Calville- oder Reinettengeschmack. Viele neue, aus Kernen erzogene Äpfelsorten werden in diesem Handbuche vorkommen, und die Erzieher derselben, so wie der Ort, wo solche entstanden, oder als Wildlinge in Gärten oder Wäldern aufgefunden worden sind, werden bei den Beschreibungen derselben soviel als möglich angegeben werden, da es gewiß jedem Obstliebhaber angenehm seyn wird, den Ursprung einer vorzüglichen Frucht genau kennen zu lernen.

Der Apfelbaum hat in der Jugend eine schöne, glatte Rinde, welche aber bei zunehmendem Alter aufspringt und in Stücken abfällt,

wo man alsdann demſelben zu Hülfe kommen muß, und durch Abſchaben der Rinde dem Baume wieder eine neue Schale geben kann. Dieſes Abſchaben der Rinde iſt dem Obſtbaume ſehr zuträglich; nicht allein, daß dadurch die Lebensthätigkeit deſſelben belebt wird, ſo wird auch dadurch die Hauptniederlage der Raupen und anderer dem Baume nachtheiligen Inſecten zerſtört. Da aber die Rinde des Apfelbaums nicht mit einem ſo harten Schilde bedeckt iſt, wie die des Birnbaums, ſo muß man ſich wohl hüten, ſie auf irgend eine Art zu verletzen. Jede Quetſchung, oder jedes Anreiben an den Pfahl, woran der junge Baum oft mit Bindfaden oder Weidenruthen unbarmherzig angeknebelt wird, hat zur Folge, daß da, wo eine ſolche Verwundung geſchehen, wenn ſie nicht ſogleich gehörig ausgeſchnitten und mit Baumſalbe verwahrt worden iſt, der Brand oder Krebs entſtehet, wodurch der Baum oft verloren geht. Auch ohne äußere Verletzung befällt dieſe Krankheit zuweilen den Apfelbaum, theils an einzelnen Äſten, öfter aber noch am Hauptſtamm. Die Urſachen des Brandes oder Krebſes, welcher letztere nur die Fortſetzung des Brandes iſt, ſind verſchieden. Doch da, wo mehre Bäume einer Anpflanzung mit dieſen Übeln befallen ſind, mag wohl der Grund hauptſächlich in der Beſchaffenheit des Bodens liegen. Entweder iſt ſolcher für das Gedeihen der darin gepflanzten Bäume zu mager oder trocken, oder er enthält zu viele Feuchtigkeit. In beiden Fällen kann der Brand entſtehen. Auch ein öfters mit friſchem Miſt gedüngtes, vielleicht ohnedieß ſchon fettes Land, kann die Veranlaſſung dazu geben, ſo wie Froſtflecken, fehlerhaft abgeſchnittene Äſte, deren Wunden nicht überwachſen konnten, auch wohl das Benagen der Haſen und andere der Baumzucht ſchädlichen Thiere und Inſecten. Wie nachtheilig ſelbſt der Raupenfraß den Bäumen wird, iſt hinlänglich bekannt; Bäume, welche von dieſen den Obſtbau ſo ſchädlichen Inſecten ganz abgefreſſen werden, ſterben ſehr leicht ab, weil der Baum ſeine überflüſſigen Säfte nicht mehr durch die Blätter ausdünſten kann, oder braucht mehre Jahre Zeit, ſich wieder zu erholen. Unter allen hier angeführten Urſachen, wodurch eine Obſtanpflanzung zu Grunde gehen kann, möchte wohl noch hauptſächlich diejenige beſonders zu berückſichtigen ſeyn, nämlich die Beſchaffenheit des Erdreichs, ſo wie der Localität der Baumſchule, aus welcher man die Bäume bezogen hat. Iſt das Erdreich der Baumſchule in Vergleich desjenigen, wohin die Bäume zu ſtehen kommen ſollen, zu gut, vielleicht wohl gar mit Miſt gedüngt, oder iſt der junge Baum auf einem zu viele Feuchtigkeit haltenden, ſumpfigen Boden ſchnell in die Höhe getrieben worden, ſo taugt er nicht auf magere und trockene Anhöhen, die Ungewohnheit dieſes Erdreichs, ſo wie eine anhaltende Winterkälte werden bei ſolchen jene Übel unfehlbar herbeiführen und den löblichen Zweck einer beſſern Benutzung des Grundſtücks zerſtören.

Die Erziehung und Behandlung junger Bäume, welche alle Anſprüche in dieſer Hinſicht befriedigen, wird in dem 2. Band des Handbuchs ausführlich behandelt vorkommen, ebenfalls die Art und Weiſe,

wie man mit solchen kränkelnden Bäumen verfahren muß, um ihnen wo möglich noch eine fernere Lebensdauer zu sichern.

Leider haben uns mehre, kurz aufeinander folgende harte Winter die Nothwendigkeit gezeigt, die Bäume schon in der Jugend gegen diesen Feind gehörig abzuhärten. In dem strengen Winter von 1829 bis 1830 machte ich die traurige Erfahrung, daß trotz aller angewandten Vorsichtsmaßregeln bei der Erziehung meiner Obstbäume dennoch viele derselben unterlagen. Der Frost traf die jungen, noch im vollen Safte stehenden Bäume zu früh, bevor sie sich entlaubt hatten; die Folge davon war, daß der noch circulirende Saft im Baume zu Eis fror, wodurch die Saftgefäße zersprengt wurden und sich nun im Frühjahr der Saft durch die Öffnungen ergoß. Nur durch eine sorgfältige Behandlung dieser Bäume rettete ich einen großen Theil derselben; viele aber waren bis auf die Schneelage herunter, welche dem untern Theil des Baumes Schutz gewährte, ganz erfroren, und mußten im darauf folgenden Frühjahr bis dahin zurückgeschnitten werden, um aus dem neuen Trieb derselben noch den Baum zu erziehen. Viele Bäume, zumal die Calvillen- und feineren Reinettenarten, welche ins Freie ausgepflanzt und schon von beträchtlicher Größe waren, unterlagen damals der bis auf 28 Grad Reaumur gestiegenen Kälte in hiesiger Gegend, sie starben ganz ab und mußten durch andere ersetzt werden. Aus diesem Allen ergiebt sich, daß die Erziehung gesunder und dauerhafter Obstbäume alle Berücksichtigungen verdienet, um den Obstbau im Allgemeinen so in Aufnahme zu bringen, daß selbst durch dergleichen Unglücksfälle der Muth nicht niedergeschlagen, sondern nur erhöhet wird.

Um das Erfrieren der Obstbäume soviel als möglich zu verhüten, und die hauptsächlich für hoch gelegene Gegenden bestimmten Bäume so zweckmäßig als möglich zu erziehen, möchte der Vorschlag, die Wildlinge zu diesem Beruf nur aus den Kernen des Holzapfels, oder der Holzbirne, oder in Ermangelung dieser, nur aus den Kernen ganz geringen Wirthschaftsobstes zu erziehen, gerathen seyn. Um aber die feinern Reinetten- und Calvillesorten ebenfalls zur Anpflanzung ins Freie, oder auf hoch gelegenen Plätzen geschickt zu machen, müßte man die aus dergleichen Kernen erzogenen Wildlinge, bis zur bestimmten Kronhöhe heranwachsen lassen, und dann erst in die Krone mit den feinern, dem Krebs leicht unterworfenen Äpfelarten veredeln, wodurch am sichersten dem Übel des Krebsigwerdens des Schaftes vorgebeugt wird.

Die Fortpflanzung des Apfelbaums geschieht durch die Aussaat der Kerne aus reifen Äpfeln, wozu man, wie so eben gesagt, die Kerne des wilden Obstes, oder der geringeren ökonomischen Früchte vorzugsweise nimmt. Die Kerne der Borsdorferäpfel, so wie der Peppingsarten, taugen als zu langsam wachsend, nicht zur Erziehung von Wildlingen, um Hochstämme daraus zu erziehen, doch sind solche zu Zwergbäumen, um Calville- und Peppingsarten darauf zu veredeln, sehr zweckmäßig, und selbst den Johannisstämmen vorzuziehen, wie im V. Capitel über Baumschulen ausführlicher gehandelt wird.

Auf Wildlinge von Apfelkernen erzogen, copulirt, pfropft oder oculirt man alle Sorten Äpfel, ohne befürchten zu dürfen, daß solche darauf ausarten, oder sich verschlechtern. Fast alle Pomologen sind darin einstimmig, daß die Unterlage, worauf das Edelreis gesetzt worden, durchaus keinen Einfluß auf die darauf gesetzte Sorte habe, und daß diese, die Unterlage sey Wildling aus Holzapfel oder edlerer Apfelart entstanden, immer dieselbe bleibe, wie der Mutterstamm, wovon das Pfropfreis genommen wurde.

Daß ein vielleicht kränkelnder Baum, oder ein solcher, welcher in schlechtem Boden, oder an einem schattigen, feuchten Ort gepflanzt wurde, nicht dieselbe Frucht hervorbringt, wie der Mutterstamm, von welchem er entstanden, ist wohl möglich. Es wird in diesem Falle die Frucht kleiner und unschmackhafter, doch mit allen Kennzeichen der Mutterfrucht, von der er abstammt, versehen seyn. Ältere Pomologen, selbst der Oberpfarrer Christ, wollen, daß man, um die Sorte immer ächt wieder zu erhalten, nur Sorte auf Sorte wieder veredeln soll, das heißt, Calville auf Kernwildlinge von Calvillen erzogen, Reinetten auf Wildlinge von Reinettenkernen, und Peppings auf ihre Wildlinge. Neuere Pomologen beweisen durch ihre Erfahrungen, daß dieses Verfahren ganz unnütz sey, indem man nur äußerst selten eine Frucht derjenigen ähnlich, von welcher man die Kerne ausgesäet, wieder erhält. Die Kerne eines Calvilles oder einer Reinette geben ganz gewöhnliche, süße oder sauere Äpfel, äußerst selten eine Frucht, welche etwas mehr werth ist, und nur von den aus der zweiten oder dritten Aussaat entstandenen Früchten erhält man eine gute, der Verbreitung werthe Frucht.

Unter Tausenden der aus Kernen erzogenen Sämlinge, welche man versuchsweise unveredelt fortgepflanzt, wird kaum einer die Hoffnung des Erziehers lohnen, obgleich alle Kennzeichen am Wildlinge solches vermuthen ließen. Gewiß ist die Erziehung neuer Obstsorten äußerst mühsam und zeitraubend, und doch verdanken wir der Beharrlichkeit angesehener Männer, und unter allen vorzüglich des Herrn Professor van Mons, eine so große Anzahl neuer, vorzüglich guter Obstarten, welche nach und nach die Alten verdrängen werden.

Eben so unermüdet, wie der um die Obstkunde hochverdiente Herr Geheimerath Diel im Auffammeln der sämmtlichen in Deutschland und andern Ländern vorhandenen Obstarten ist, giebt es noch mehre Männer, welche sich bestreben, neue, noch wenig bekannte Obstsorten in Wäldern und Gärten aufzusuchen und der pomologischen Welt mitzutheilen. Unter den Äpfeln finden wir weniger gute Wildlinge, als unter den Birnen, von denen ein Wildling von Motte, ein Wildling von Chaumontel, eine Schönlins späte Winterbutterbirne und viele andere gute Sorten, wild in der Natur aufgewachsen, und wohl werth sind, unseren edelsten Sorten an die Seite gesetzt zu werden.

Der Apfelbaum zeichnet sich noch besonders vor vielen andern

Obſt- und Waldbäumen durch die Pracht ſeiner Blüthe aus, welche ein wahres Wunder der Natur, alles Ähnliche übertrifft; ja die Schönheit ſeiner ganz weißen, bis zum ſchönſten Roſenroth nüancirten, prachtvollen Blumenbouquets, welche den herrlichſten Geruch verbreiten, müſſen jeden Naturfreund mit Bewunderung erfüllen. Welcher Menſch wird nicht von der Schönheit eines vollblühenden Apfelbaums ergriffen und gezwungen, die Größe des Schöpfers in ſeinen Werken zu bewundern, welcher den Baum zum Nutzen und Vergnügen des Menſchen ſo herrlich wachſen ließ? — Und wer wollte nicht die geringe Sorgfalt darauf verwenden, einen ſo vorzüglich ſchönen und nützlichen Baum zu pflegen und mit Liebe und Sorgfalt bis zu ſeiner völligen Ausbildung gegen alle Gefahren, welche ihm drohen könnten, zu bewahren? —

Wie vieles Vergnügen gewährt eine Obſtorangerie auch in dieſer Hinſicht den Liebhabern der Obſtcultur, da man ſchon in gewöhnlichen Blumentöpfen den Apfelbaum im verjüngten Maaßſtabe erziehen, ſich nicht allein an ſeiner ſchönen Blüthe erfreuen, ſondern auch noch im Herbſt den Lohn der geringen Mühe, welche man auf ihn verwendet hat, durch die ſchönſten und ſchmackhafteſten Früchte einerndten kann. Dieſes Vergnügen verdanken wir dem Herrn Geheimenrath Diel, welcher in ſeinem intereſſanten Werke: Anleitung zur Errichtung einer Obſtorangerie, ausführliche Anweiſung giebt, wie Äpfel und Birnen, Kirſchen und Pflaumen, Pfirſchen und Apricoſen in Scherben zu erziehen ſind, und damit auch Nichtgartenbeſitzern das Vergnügen gewähret, die edelſten Obſtſorten auf ihren Blumenbrettern zu erzeugen und kennen zu lernen. Auch ich verdanke dieſem unſchuldigen Zeitvertreibe die Kenntniß mancher neuen Frucht, welche meine Hochſtämme noch nicht getragen hatten, aber in Töpfen ſchon im zweiten und dritten Jahre ſich zeigte; und in dieſer Hinſicht ſind Obſtorangerien hauptſächlich für den Pomologen von großem Nutzen.

Die Frucht des Apfelbaums iſt durch Geſtalt, Beſchaffenheit des Fleiſches und durch den Geſchmack weſentlich von der Birne unterſchieden. Der Apfel iſt gewöhnlich runder Geſtalt, bald länglich, bald mehr oder weniger gedrückt, von lebhafter, ins Auge fallender Farbe. Sein Kelch (oder Blume) ſteht mehrentheils in einer ziemlichen Vertiefung (Einſenkung), iſt oft mit ſtarken Höckern oder Rippen (Falten oder Erhöhungen) umgeben, öfter auch ganz rund und eben, und ſein Stiel iſt gewöhnlich kurz, ſelten über 1 Zoll lang. Die Birne hingegen iſt größtentheils von länglicher Geſtalt, nach dem Stiel hin gewöhnlich zugeſpitzt, und endigt meiſt mit einem ſtärkern und längern Stiel, als beim Apfel der Fall iſt; doch giebt es auch apfelförmig geſtaltete Birnen, hauptſächlich unter den Bergamotten- und Pomeranzenbirnen.

Der Geſchmack der Äpfel, ſo wie ihre Güte, iſt eben ſo verſchieden, als ihre Geſtalt, und das Fleiſch von vielen Sorten, worunter hauptſächlich die Calvillen gehören, iſt locker und ſchwammig, da hin-

gegen die Reinettenarten, Peppings- und andere Winteräpfel ein festeres, oft im Kauen abknackendes Fleisch haben. Eben so verschieden ist der Geschmack und Geruch derselben. Von dem sauern Holzapfel an trifft man Abstufungen bis zum völligen Süßapfel (Parmänen). Und haben die Äpfel auch nicht das feine, butterhaftschmelzende, auf der Zunge zergehende Fleisch der Birnen, so findet man doch sehr gewürzhafte und wohlschmeckende Sorten darunter, und niemals findet man im Apfel Steine, wie es oft bei den vorzüglichsten Birnsorten der Fall ist.

Wer einen weißen Wintercalville, oder eine Muskatreinette, einen gelben oder rothen Fenchelapfel, einen edlen Winterborsdorfer, oder eine Reinette von Breda in der rechten Zeit der Reife (Zeitigung) genießt, wird gewiß von dem herrlichen, gewürzhaften Geschmack derselben hingerissen, diese Frucht selbst der besten Birne vorziehen. Und wie viele köstliche, noch wenig bekannte Sorten giebt es unter den Reinetten- und Peppingsgeschlechtern, welche nichts zu wünschen übrig lassen, und unter dem Kernobst den allererſten Rang einnehmen!

Was den Apfel noch mehr empfiehlt, ist seine Dauer. Wie viele vortreffliche Äpfelsorten halten sich, kühl aufbewahrt, fast bis es wieder neue Äpfel giebt, und gewähren dem Menschen sowohl roh, als zum Compot gekocht, eine gesunde und angenehme Speise. Wie vortrefflich ist unser Borsdorfer, mit Recht der König unseres deutschen Obstes genannt, der, wenn auch schon seine Zeitigung vorbei ist, noch immer zu den herrlichsten Compots tauglich ist, oder auch gewelkt gebraucht werden kann. Und wie mancher Kranke genießt fast gar nichts anderes, als diese erquickende Frucht, und labt sich an dem stärkenden, zuweilen durch einen Zusatz von Wein erhöhten Geschmack seines herrlichen Fleisches.

In fruchtbaren Jahren kann der Überfluß des Obstes und die weniger haltbaren Sorten, nebst dem, vor und während des Abnehmens abgefallenen Obste, noch immer sehr vortheilhaft zu Schnitzen verwendet werden, wenn solches geschält, das Kernhaus herausgeschnitten, der Apfel in 4 bis 6 Theile zertheilt, und an der Sonne, oder in einem etwas abgekühlten Backofen, nach und nach gewelkt wird. Borsdorfer abgeschält und mit einem Apfelausstecher ihres Kernhauses beraubt, und so vorsichtig getrocknet, geben für den Winter und Sommer, bis es wieder frisches Obst giebt, eine vortreffliche Speise und einen stets gesuchten Handelsartikel.

Noch wichtiger wird der Apfel zur Benutzung zu Apfelwein (Cyder oder Most), zumal da in Gegenden, wo der Traubenwein nicht gezogen wird, der hohe Preis desselben vielen ärmern Menschen den Genuß schon verbietet. Der Überfluß kann in obstreichen Jahren mit wahrem Vortheil benutzt werden, und mancher Familienvater, welcher, zumal im Sommer, oft gezwungen ist, saueres, fast eben so theueres Bier zu trinken, kann sich mit seiner Familie an einer Flasche Apfelwein laben, und sich durch den Verkauf des Überflusses desselben noch

einen Vortheil mehr in seine Wirthschaft bringen. Man glaube aber ja nicht, wie schon in der Einleitung erwähnt wurde, daß bei allgemeiner Anpflanzung von Obstbäumen jemals ein Überfluß davon entstehen könnte. Sobald die Bereitung des Obstweines, wozu in dem Anhange meines Handbuches eine deutliche Anweisung befindlich ist, mehr als zeither in Aufnahme kommt, so wird auch der Verbrauch desselben stärker seyn, und die Menge des Obstes dadurch vortheilhaft benutzt werden. Indeß haben Erfahrungen gelehrt, daß zur Bereitung eines guten Apfelweines auch gute Apfelsorten gehören, und daß von Borsdorferäpfeln, guten Reinetten-, Peppings- und vorzüglich allen Süßäpfeln auch der beste und wohlschmeckendste Wein bereitet wird, daß hingegen die sauern und geringeren Apfelarten einen weniger guten und haltbaren Wein geben.

Diese, so wie unsere wilden Holzäpfel, können sammt den Trestern (der Abgang von den zum Cyder ausgedrückten Äpfeln) noch immer zur Bereitung eines guten Obstessigs angewandt und mit Vortheil benutzt werden; wozu ebenfalls im Anhange Anleitung gegeben werden soll.

Um also guten Obstwein verfertigen zu können, pflanze man nur gute, zu diesem Zweck passende Apfelsorten, hauptsächlich von der Familie der Süßäpfel, und man wird gewiß für die Folge seine angewandte Mühe und seine Kosten reichlich belohnt finden.

Bei jeder Obstanlage pflanze man $\frac{2}{3}$ Äpfel und nur $\frac{1}{3}$ Birnbäume, und darunter nur einige Sommer-, weniger Herbst-, desto mehr aber Wintersorten an.

Während die Sommer- und Herbstfrüchte schnell vergehen, und dann gewöhnlich, wegen Überflusses daran, wenig gesucht sind, können die Winterfrüchte auf luftige und kühle Obstlager in Obstkammern oder guten Kellern bis zum künftigen Sommer aufbewahrt und dann mit größerem Vortheil verkauft werden. Wie oft schon habe ich das Schock Dessertäpfel im Frühjahr mit einem Thaler und noch mehr bezahlen müssen, während im Herbste der Korb Herbstäpfel nur mit 8 bis 12 Groschen bezahlt wurde. Daß man zum Aufbewahren nicht jede Apfelsorte gebrauchen kann, daß nicht jede Wintersorte dieselbe Dauer hat, und ohne zu welken, saftig bleibt, bis es wieder frische Äpfel giebt, versteht sich wohl von selbst. Es sollen jedoch bei den Beschreibungen solcher haltbaren Äpfel noch diese empfehlenswerthen Eigenschaften besonders bemerkt werden. Indeß gilt auch hier, wie bei den Birnen, der Grundsatz, das späte Obst, gleichviel Äpfel oder Birnen, ja, so lange es die Witterung erlaubt, am Baume zu lassen, und ja nicht zu früh abzunehmen, indem es sonst, wenn es seine gehörige Reife noch nicht erhalten hat, desto eher zusammenschrumpft, unschmackhaft wird, und früher, als gewöhnlich, verdirbt. Einige leichte Fröste schaden dem Obste gar nichts, und oft haben wir danach noch schöne Tage zu erwarten, welche zur Verkochung des Saftes der feineren Apfelsorten, hauptsächlich der Reinetten und Peppings, so nöthig sind. Wer er-

kennet nicht die französische graue Reinette für einen der vorzüglichsten Winteräpfel? — Und wie oft hört man darüber klagen, daß solcher zu sehr welke und gegen das Frühjahr hin zähe und lederartig werde, mithin zum rohen Genuß untauglich sey! Hier liegt die Schuld bloß daran, daß diese Äpfelsorten zu früh, oft vor Michaelis, vom Baume abgenommen und wohl auch noch schlecht aufbewahrt worden sind.

Allerdings giebt es mehre Äpfelsorten, zumal unter den grauen Reinetten, welche diesen Fehler an sich tragen, und gegen das Frühjahr hin mehr oder weniger stark welken; allein solche verbrauche man früher, und wende um soviel mehr Sorgfalt auf diejenigen Arten, welche sich zum späten Aufbewahren besonders eignen. Nach angestellten gelungenen Versuchen kann man auch, wer sonst keine gute Gelegenheit hat, sein Winterobst in trockenem Keller, oder in frostfreien Obstkammern aufzubewahren, gesunde und fehlerfreie Äpfel in Erdgruben mit Brettern oder reinlichem Stroh ausgelegt, worauf die Äpfel vorsichtig aufgeschüttet werden müssen, ohne solche zu verletzen, wie Kartoffeln oder andere Erdfrüchte vor dem Winter geschützt, vollkommen gut aufbewahren. Eine solche Erdgrube kann 12 bis 14 Fuß tief in einem trockenen Boden ausgegraben und mit trockenem, frischem Stroh ausgelegt, sowohl zur Aufbewahrung des Getreides, der Kartoffeln und anderer Erdgewächse, ja selbst zur Aufbewahrung des Blumenkohls, wie in Erfurt häufig geschieht, als auch vorzüglich zur Erhaltung der Winteräpfel dienen. Neueren Erfahrungen zufolge sind die solchergestalt aufbewahrten Äpfel noch eben so wohlschmeckend und ohne allen fremdartigen Beigeschmack gefunden worden, welchen die Früchte oft in moderigen Kellern, oder von faulichtem Stroh anzunehmen geneigt sind. Daß man aber keine schadhaften Äpfel, welche Fallflecken, oder sonstige Fehler, welche die Fäulniß herbeiführen, an sich haben, gebrauchen kann, daß man überhaupt in der Auswahl der Früchte, welche in der Erdgrube aufbewahrt werden sollen, sehr vorsichtig zu Werke gehen muß, indem man hier nicht wie auf den Obstlagern wöchentlich nachzusehen und das schadhafte Obst herauszunehmen vermag, brauche ich wohl nicht noch besonders zu erwähnen. Auch müssen die Gruben wieder mit gutem Stroh, wenigstens von einer $1\frac{1}{2}$ Schuh dicken Lage bedeckt, und dann noch 2 bis 3 Fuß hoch mit Erde überschüttet werden, über welche man noch ein Wetterdach von Stroh setzt, um das Eindringen des Regens zu verhüten. Sobald aber Schnee fällt, von welchem zu erwarten ist, daß er liegen bleibt, so suche man die Grube durch einen darauf angehäuften Schneehaufen gegen das zu tiefe Eindringen des Frostes noch, wo möglich, zu schützen, und räume alsdann gegen das Frühjahr, noch vor Eintritt des Thauwetters, solchen hinweg; damit die Feuchtigkeit soviel wie möglich von der Grube abgehalten werde.

Unter den Äpfeln giebt es, so wie unter jeder Obstgattung, viele Abstufungen. Von dem wilden, sauern und süßlichen, faden Paradiesapfel an, bis zu den feinsten Reinetten und Calvilles, giebt es Arten

oder Familien, welche sich sowohl durch ihre Gestalt, Farbe, Verschiedenheit des Fleisches, als vorzüglich durch ihre Güte des Geschmacks von einander unterscheiden, so daß mehre Pomologen bewogen wurden, die Äpfel nach einem gewissen festbestimmten System zu ordnen und in Classen und Ordnungen einzutheilen.

Der Herr Geheimerath Diel stellt in seiner systematischen Beschreibung der in Deutschland vorhandenen Kernobstsorten, worin er gegen 600 Äpfel- und gegen 400 Birnensorten genau und umständlich beschreibt, ein von den älteren Pomologen sehr abweichendes neues System auf, wonach er die Menge vorhandenen Obstes nach ganz anderen Grundsätzen eintheilt, und es nach dieser Classification in seinem vortrefflichen Werke meisterhaft beschreibt. Daß ein solches Unternehmen gewiß vielen Schwierigkeiten unterworfen ist, und viele Beharrlichkeit, Mühe und Anstrengung gekostet hat, daß es einer Reihe von Jahren bedurfte, um damit ins Reine zu kommen, so wie auch, daß eine große Kenntniß der Obstkunde und Vorliebe für dieses Studium dabei erforderlich war, können wir wohl dem Herrn Verfasser jenes berühmten Werkes glauben; und jeder Verehrer der Pomona muß es dem Herrn Geheimenrath Dank wissen, für Deutschland ein so nützliches und interessantes Werk mit so allgemeinem Beifall vollbracht zu haben. Zwar ist auch dieses System von der Kritik nicht ganz verschont geblieben, und Manches mag wohl noch zu wünschen übrig bleiben, wie der Herr Verfasser selbst sagt: so lange aber noch kein besseres aufgestellt wird, welches aller Kenner Wünschen entspricht, so wird wohl das Diel'sche System die Richtschnur bleiben, wonach sich die Liebhaber der Obstkunde, um fernere Verwirrung zu vermeiden, in der Folge richten müssen. Auch ich habe solches, nachdem ich es mit Freude und Lust studirt, zur Hauptgrundlage meines Handbuchs erwählt, und meine Beschreibungen der in meiner Baumschule erzogenen Kernobstsorten ganz nach diesem geordnet und behandelt, und halte es daher auch für nothwendig, dieses Diel'sche System meinen Lesern wörtlich mitzutheilen, da die genaue Kenntniß desselben zur Erkennung und Beurtheilung der Früchte unumgänglich nothwendig ist.

Später hat der Herr Landkammerrath Waiz in Altenburg einen Versuch gemacht, die Calvillen, Gulderlinge, Schlotteräpfel und Rosenäpfel nach einem genauer bestimmenden System einzutheilen, und solches in den Annalen der pomologischen Gesellschaft zu Altenburg bekannt gemacht. Der Inhalt seiner Ansichten soll bei oben benannten vorkommenden Classen ebenfalls mitgetheilt werden.

Nach dem von dem Herrn Geheimenrath Diel aufgestellten System sind sämmtliche in Deutschland befindliche und bekannte Äpfel in 7 Classen eingetheilt; jede Classe zerfällt wieder in mehre Unterordnungen.

I. Classe. Kantäpfel, mit 3 Ordnungen.
1. Ordnung. Ächte Calville.
2. Ordnung. Schlotteräpfel.
3. Ordnung. Gulderlinge.

II. Classe. Rosenäpfel, mit 2 Ordnungen.
1. Ordnung. Zugespitzte, conische oder walzenförmige.
2. Ordnung. Kugelförmige oder platte.

III. Classe. Rambour, mit 2 Ordnungen.
1. Ordnung. Mit weitem, calvillartigem Kernhaus.
2. Ordnung. Mit engem Kernhaus.

IV. Classe. Reinetten, mit 4 Ordnungen.
1. Ordnung. Einfarbige.
2. Ordnung. Rothe.
3. Ordnung. Graue.
4. Ordnung. Goldreinetten.

V. Classe. Streiflinge, mit 3 Ordnungen.
1. Ordnung. Platte.
2. Ordnung. Zugespitzte.
3. Ordnung. Längliche, conische oder walzenförmige.

VI. Classe. Spitzäpfel, mit 2 Ordnungen.
1. Ordnung. Längliche, conische, walzenförmige.
2. Ordnung. Zugespitzte.

VII. Classe. Plattäpfel, mit 2 Ordnungen.
1. Ordnung. Wahre Plattäpfel.
2. Ordnung. Kugelförmige Plattäpfel.

I. Classe. Kantäpfel.

Allgemeine Kennzeichen bei dieser Classe sind:
1. Sowohl am Kelch, als an der Frucht selbst sind sie mit sichtbaren, regelmäßigen, die Frucht nicht entstellenden Rippen (Kanten) versehen.
2. Haben sie ein der Frucht nach großes, nicht geschlossenes, und oft sehr unregelmäßiges Kernhaus.

1. Ordnung. Ächte Calvillen.

Kennzeichen der Ordnung sind:
1. Laufen von der Mitte an zugespitzt gegen den Kelch zu.
2. Sind mit Duft angelaufen.
3. Haben oder bekommen auf dem Lager eine fettige Schale.

4. Sind nie rein geſtreift.
5. Haben ein leichtes, feines, lockeres Fleiſch, und
6. einen Erd- oder Himbeeren ähnlichen (calvilleartigen) Geſchmack.

2. Ordnung. Schlotteräpfel.

Kennzeichen der Ordnung ſind:

1. Fühlen ſich nie fettig an.
2. Sind niemals beduftet.
3. Sind von walzenförmiger, platter, coniſcher oder zugeſpitzter Form.
4. Haben keinen balſamiſchen, ſondern meiſtens nur einen ſüßlichen oder ſäuerlichen Geſchmack.
5. Haben ein körnichtes, lockeres, meiſtens gröbliches Fleiſch.

3. Ordnung. Gulderlinge.

Kennzeichen der Ordnung:

1. Sind nicht ſo balſamiſch, wie die ächten Calvillen, haben aber doch einen gewürzhaften Geſchmack.
2. Haben feines, reinettenartiges Fleiſch.
3. Sind von platter oder coniſcher Form.
4. Sind mehrentheils und am ſtärkſten nur um den Kelch gerippt.

II. Claſſe. Roſenäpfel.

Kennzeichen der Claſſe:

1. Sind am Baum mit blauem Duft belaufen.
2. Haben kein zu großes, mehrentheils ein regelmäßiges Kernhaus.
3. Riechen, mit der Hand gerieben, angenehm.
4. Sind nicht fettig anzufühlen.
5. Sind um den Kelch, oft auch über die Frucht hin, ſchön und regelmäßig gerippt.
6. Haben ein feinkörnichtes, leichtes, ſchwammiges und lockeres Fleiſch.
7. Haben einen feinen Roſen-, Fenchel- oder Anisgeſchmack.
8. Dauern meiſtens nicht lange, ſind mehrentheils Sommer- und Herbſtäpfel. Ausnahmen ſind der Winterroſenapfel und der Wintercouſinotte.
9. Sind meiſtens tulpenartig geſtreift.

1. Ordnung. Zugeſpitzte oder länglichte.

2. Ordnung. Kugelförmige oder platte.

III. Claſſe. Rambouräpfel.

Kennzeichen der Claſſe:

1. Sind ſämmtlich große Äpfel.
2. Haben mehrentheils zwei ungleiche Hälften, das heißt: ſind auf einer Seite niedriger, als auf der andern.

3. Sind um den Kelch stets gerippt, und es laufen breite und erhabene Rippen über die Frucht, wodurch die Form des Apfels unregelmäßig wird.
4. Sind stets breiter, als hoch, und manchmal nur hochaussehend von Form.
5. Haben sämmtlich ein lockeres, grobkörnichtes, oft sehr angenehmes Fleisch.

1. Ordnung. Mit großem Kernhaus.
2. Ordnung. Mit engem Kernhaus.

IV. Classe. Reinetten.

Kennzeichen der Classe:

1. Alle haben ein feinkörnichtes, feines, kurz abknackendes, festes oder feines, und dabei dennoch weiches Fleisch.
2. Sind mehrentheils schön geformte Äpfel, an welchen die Wölbung von der Mitte nach dem Kelch, so wie nach dem Stiel zu, sich gleichmäßig verliert, oder wenig von einander abweicht.
3. Alle sind grau punctirt, oder haben rostige Anflüge, oder wahre Überzüge von Rost.
4. Sind selten fettig anzufühlen, die Hauptausnahme davon macht die französische Edelreinette.
5. Haben nur allein die erhabene, gewürzhafte Zuckersäure, welche wir Reinettengeschmack nennen.
6. Welken sehr gern, und müssen am längsten am Baum hängen.
7. Die eigentlich süßen, dabei gewürzhaften Äpfel werden unter die Reinetten gezählt, und müssen durch ihre Form, ihre rostigen Abzeichen, und durch ihr feines, oder festes, abknackendes Fleisch sich dazu qualificiren.
8. Äpfel, welche ein feines, festes, abknackendes Fleisch haben, wie die Peppings z. B., gehören mit zu dieser Classe, da sie für sich keine Classe bilden können.

1. Ordnung. Einfarbige Reinetten.

1. Haben eine, vom Grünen bis zum schönsten Goldgelb einfache Grundfarbe.
2. Haben auf der Sonnenseite keine auffallende Farbe oder rostigen Abzeichen; nur stark der Sonne ausgesetzte Früchte können einen leichten Anflug von Röthe annehmen.
3. Haben keine rostigen Überzüge, nur manchmal unbedeutende Roststreifen.

2. Ordnung. Rothe Reinetten.

1. Haben alle Kennzeichen der einfarbigen Reinetten, aber eine reine, nicht mit Rost vermischte rothe Farbe auf der Sonnenseite gehört zu ihrer Eigenthümlichkeit.

3. Ordnung. Graue Reinetten.

1. Ihre Grundfarbe ist grün, bis zum schmutzigen, unansehnlichen Gelb.
2. Die über den größten Theil der Frucht verbreiteten Rostanflüge sind sehr sichtbar.
3. Die Sonnenseite ist oft schmutzig, bräunlich oder ockerfarbig roth.

4. Ordnung. Goldreinetten.

1. Sind auf der Sonnenseite schön carminroth verwaschen oder gestreift.
2. Die Grundfarbe wird auf dem Lager schönes hohes Gelb.
3. Über die Grundfarbe und die Carminröthe der Sonnenseite verbreiten sich leichte, dünne Anflüge, oder wahre Überzüge von Rost.

V. Classe. Streiflinge.

Kennzeichen der Classe:

1. Sind sämmtlich fast immer abgesetzt roth gestreift.
2. Die Streifen können um die ganze Frucht gehen, oder nur unbedeutend auf der ganzen Sonnenseite seyn.
3. Die Streifen können allein stehen, oder zwischen diesen Streifen kann die Frucht noch roth punctirt oder getuscht, oder auch nur verwaschen seyn; nur müssen sich auf der Schattenseite die Streifen wieder deutlich darstellen.
4. Das Kernhaus ist regelmäßig.
5. Sind von Geschmack reinsüß bis zum Sauern.
6. Sind nie von Geschmack wie die Rosenäpfel.
7. Welken nicht, außer nur zu früh abgenommen, oder nachdem ihre Zeitigung passirt ist.
8. Machen unter dem wirthschaftlichen Obst eine große, etwas schwer zu bestimmende Classe aus.

1. Ordnung. Platte Streiflinge.

Kennzeichen der Ordnung:

1. Sind in ihren Wölbungen nach Stiel und Kelch nicht sehr verschieden, und breit gedrückt.
2. Sind stets wenigstens einen halben Zoll breiter, als hoch.

2. Ordnung. Zugespitzte Streiflinge.

1. Sind ebenfalls breiter, als hoch.
2. Laufen von der Mitte aus spitzig nach dem Kelch zu, so daß die obere Hälfte des Apfels kegelförmig oder pyramidenförmig aussieht und der untern Hälfte ganz unähnlich ist.

3. Ordnung. Längliche oder walzenförmige Streiflinge.

1. Sind an Höhe und Breite wenig verschieden.

2. Laufen von der Stielwölbung allmählich abnehmend gegen den Kelch hin; oder
3. Laufen von der Mitte der Frucht abnehmend sowohl gegen den Stiel, als gegen den Kelch hin.

4. Ordnung. Kugelförmige Streiflinge.

1. Die Wölbung der Frucht nach dem Stiel und dem Kelch hin ist sich ähnlich.
2. Die Breite ist von der Höhe höchstens ¼ Zoll verschieden.
3. Auf die Seite gelegt, haben sie eine kugelförmige Gestalt.

VI. Classe. Spitzäpfel.

Kennzeichen der Classe:

1. Haben ein regelmäßiges Kernhaus.
2. Sind nie mit Duft belaufen.
3. Sind nie gestreift, sondern entweder einfarbig, oder auf der Sonnenseite roth verwaschen.
4. Laufen gegen den Kelch stets spitzig, verjüngt zu.
5. Sind süß oder weinsäuerlich, bis zum Reinsauren.
6. Welken nicht leicht.

1. Ordnung. Längliche, walzenförmige oder conische Spitzäfel.

1. Sind an Höhe und Breite wenig verschieden.
2. Laufen von der Stielwölbung allmählich abnehmend gegen den Kelch hin; oder
3. laufen von der Mitte der Frucht abnehmend sowohl gegen den Stiel, als gegen den Kelch hin.

2. Ordnung. Zugespitzte Spitzäpfel.

1. Sind breiter, als hoch.
2. Laufen von unten nach dem Kelch spitzig zu, so daß die obere Hälfte des Apfels kegel- oder pyramidenförmig aussieht.

VII. Classe. Platte Äpfel.

Kennzeichen der Classe:

1. Sind stets breiter, als hoch.
2. Sind nie gestreift.
3. Sind entweder einfarbig, oder auf der Sonnenseite mehr oder weniger roth verwaschen, oder etwas getuscht.
4. Haben ein regelmäßiges Kernhaus.
5. Sind nie fettig anzufühlen.
6. Welken nicht leicht.
7. Sind von Geschmack reinsüß, bis zum Reinsauren.

1. Ordnung. Rein platte Äpfel.

Kennzeichen der Ordnung:

1. Der Unterschied der Höhe von der Breite fällt sichtbar in die Augen.
2. Die Breite beträgt stets einen halben Zoll mehr, als die Höhe.

2. Ordnung. Kugelförmige Plattäpfel.

1. Höhe und Breite sind sich fast gleich.
2. Die Breite beträgt selten $\frac{1}{4}$ Zoll mehr, als die Höhe.
3. Die Frucht, quer durchschnitten, giebt sehr gleichaussehende Hälften.

Dieses ist nun das von dem Herrn G. R. Diel aufgestellte System, nach welchem er die Äpfel eingetheilt hat, und welches genau zu verstehen, sich ein jeder Obstliebhaber, welcher Früchte nach den Beschreibungen erkennen lernen will, befleißigen muß. Daß hier nicht allein die äußere Form, sondern auch andere besonders ausgezeichnete Kennzeichen derselben, hauptsächlich der Unterschied des Fleisches, und die Güte und der Geschmack, so wie die Beschaffenheit des Kernhauses, mit zu Hülfe genommen wurden, um die Menge von vorhandenen Äpfelsorten zu classificiren, und einer jeden Sorte ihre Stelle anzuweisen, mag wohl seine Schwierigkeiten gehabt haben, und gereicht dem Erfinder dieses neuen Systems destomehr zur Ehre.

Bei den Birnen ist es aber anders, wie bei den Äpfeln. Hier ist die Feinheit, das Schmelzende des Fleisches, der Hauptgrund zur Eintheilung derselben in Classen und Ordnungen, hier bestimmt nur die Güte des Fleisches die Classe, die Gestalt oder Form bestimmt nur die Ordnung, und die Reifzeit (als Sommer-, Herbst- oder Winterbirne) — das Geschlecht.

Der Pfarrer Sickler hat in seinem Teutschen Obstgärtner ein ganz anderes, von dem Diel'schen sehr abweichendes System aufgestellt; und der Oberpfarrer Christ, so wie die meisten damaligen Pomologen hatten solches angenommen. Es wird daher meinen Lesern nicht unangenehm seyn, auch dieses System kennen zu lernen, und es mit dem Diel'schen zu vergleichen.

Nach dem Sickler'schen System sind die Äpfel in 4 Classen eingetheilt, und nach den dazu gehörigen Formentafeln sind alle Sorten darin untergebracht.

I. Classe. Kennzeichen. Entweder eben so hoch, als breit, und zwar
   a. rund gewölbte Äpfel,
   b. ganz flach gewölbte Äpfel, dicke Walze.

II. Classe. Kennzeichen. Höher, als breit.
   a. Wie der Bogen eines Cirkels gewölbt, länglichrund.
   b. Beinahe gerade, wie eine lange Walze.

III. Classe. Kennzeichen. Breiter, als hoch.

a. Wie der Bogen eines Cirkels gewölbt, ein plattrunder Äpfel.
b. Beinahe gerade, wie eine ſtumpfe Walze.

IV. Claſſe. Kennzeichen. Die Breite nimmt nach dem Kelch zu nach und nach ab.

a. Geradeaus ſpitzig, ſpitziger Kegel.
b. Abgeſtumpft ſpitzig, ſtumpfer Kegel.

Hier beſtimmt allein die reine Form, zu welcher Claſſe der Äpfel gehört; ſo wie auch die Unterabtheilungen blos auf die Form Bezug haben.

Wer aber die Früchte von einem Baum beobachtet hat, wird finden, daß er oft von demſelben Baume Äpfel von verſchiedenen Formen ausſuchen kann, welche allen 4 Claſſen angepaßt werden können.

Das Diel'ſche Syſtem bietet uns hingegen eine weit umfaſſendere, auf einer richtigern Anſicht beruhende, Eintheilung der Äpfel dar, da nicht allein die Geſtalt derſelben, ſondern auch die Farbe, Beſchaffenheit des Fleiſches und innere Güte deren Eintheilung mit beſtimmen, und ſo die ſämmtlich vorhandenen Äpfelſorten in beſtimmten Claſſen, Ordnungen und Geſchlechtern untergebracht werden.

Auch ich habe für nöthig gefunden, ſo wie der Pfarrer Sickler, für den weniger Geübten eine Formentafel bei den Äpfeln ſowohl, wie bei den Birnen, den Beſchreibungen beizufügen; aber nicht ſowohl, um die Claſſen oder Ordnungen damit zu bezeichnen, ſondern vielmehr, um diejenigen Ausdrücke durch die Formentafeln zu erläutern, welche bei den Beſchreibungen der Früchte vorkommen, und jene dem Anfänger in der Obſtkunde verſtändlicher zu machen.

Die Formentafel I. ſtellt 6 Äpfel dar.

Fig. 1. Der große rheiniſche Bohnapfel — hat eine länglich coniſche Geſtalt.
Fig. 2. Der kleine Jungfernapfel iſt — länglich zugeſpitzt.
Fig. 3. Der geſtreifte, walzenförmige Schlotterapfel iſt — länglich walzenförmig.
Fig. 4. Der Sommerroſenapfel iſt — kugelförmig.
Fig. 5. Der Zwiebelborsdorfer iſt — plattgedrückt.
Fig. 6. Der weiße Wintercalville iſt — calvilleartig gerippt.

Dieſes ſind die bei den Beſchreibungen der Äpfel am häufigſten vorkommenden, die Formen bezeichnenden pomologiſchen Kunſtausdrücke, wonach man bei vorkommenden Fällen die Formentafeln anwenden, und zuerſt durch Vergleichung der Form, dann durch Unterſuchung der Farbe, Zeichnung der Schale und zuletzt des Fleiſches ausfindig machen kann, zu welcher Claſſe der Apfel gehöre. Hat man erſtlich die Claſſe aufgefunden und treffen die Kennzeichen von äußerer Form, Farbe, von Abzeichen und Beſchaffenheit des Fleiſches oder Kernhauſes

mit der Frucht überein, deren Namen man ausfindig machen will, so bleibt noch die Reifzeit als Haupterkennungszeichen übrig. Trifft auch diese ziemlich mit den übrigen Kennzeichen zusammen, so wird man unter den in dieser Classe gleichzeitig reifenden Früchten diejenige Frucht, deren Namen man zu kennen wünscht, mit einiger Übung dann leichter auffinden können.

Wird mir z. B. eine Frucht gebracht, welche mir noch unbekannt ist, und deren Namen man zu wissen wünscht, so vergleiche ich den Apfel nach der Formentafel, finde, daß solcher kugelförmig nach Fig. 4. gestaltet, mit Duft angelaufen ist, mit der Hand abgerieben, angenehm riecht, nichts Fettiges an sich hat, um den Kelch und über den Bauch schön regelmäßig gerippt und schön geröthet, oder tulpenartig gestreift ist; so sind dies Alles Kennzeichen der II. Classe der Rosenäpfel. Der Apfel fiel schon im September vom Baume, und scheint also reif zu seyn. Jetzt suche ich aus meinem tabellarischen Register, wo die Reifzeit der Früchte angegeben ist, alle die Äpfel, welche in diesem Monat reifen, heraus, und vergleiche nun meinen Unbekannten mit den Beschreibungen derselben, und finde dann, daß der in Frage stehende Apfel kein anderer, als der Sommerrosenapfel seyn kann. Da aber unter den vielen vorhandenen Äpfeln nur gegen 400 Sorten in meinem Handbuche beschrieben sind, mithin nicht jeder Apfel daselbst aufgesucht werden kann, so muß man dann seine Zuflucht zu dem Diel'schen Werk, zu Christ's pomologischem Handwörterbuch, zu dem Teutschen Obstgärtner, dem Gartenmagazin oder zu sonst einem größern bekannten, über die Obstkunde geschriebenen Buche nehmen, und nach obigen Regeln mit Anwendung der Formentafeln sich zu helfen suchen. Die Formentafeln haben also blos den Zweck, den bezeichnenden Ausdruck durch eine Abbildung deutlich zu machen, um dadurch leichter eine Frucht unter den beschriebenen Obstsorten auffinden zu können. Da ich nun sehr häufig von Freunden der Pomologie, welche meinen Erfahrungen in diesem Fache ihr Zutrauen schenken, in Anspruch genommen werde, ihnen unbekannte Früchte nach ihren richtigen Namen zu benennen, so entwarf ich mir schon längst, um mir dieses Geschäft zu erleichtern, eine Übersichtstabelle aller im Diel'schen Werke, so wie im Teutschen Obstgärtner und im Allgemeinen Teutschen Gartenmagazin enthaltenen Kernobstfrüchte nach ihrer Reifzeit geordnet und mit einer kurzen Characteristik versehen, vermittelst welcher ich leichter die in jedem Monat zeitigenden Früchte übersehen, und die in Frage stehende herausfinden kann. Der Nutzen, welchen mir diese pomologische Handtabelle bis jetzt gewähret hat, bewog mich auch, solche dem Publicum nicht vorzuenthalten, sondern in der Kürze ebenfalls durch den Druck bekannt zu machen.

Da nicht alle Früchte von gleicher Güte sind, da viele sich durch besonders empfehlende Eigenschaften vor andern auszeichnen, und doch jeder Obstliebhaber die bessern vor den weniger guten Sorten zu kennen wünschen muß, so hat der Hr. G. R. Diel in seinen systematischen

Beschreibungen eine Rangordnung eingeführt, wonach man leicht die Güte einer Frucht nach dem Range, unter welcher sie aufgeführt ist, beurtheilen kann.

Demnach sind die vorzüglichsten Tafelfrüchte Früchte vom allererſten Rang. Früchte vom erſten Rang sind zwar noch Tafelfrüchte, doch nicht so gut, als wie die des allererſten Ranges. Früchte vom zweiten Rang, so wie auch vom dritten, gehören unter das Wirthschaftsobst und gehören eigentlich nicht auf die Tafel der Vornehmen, obgleich es immer noch gute Früchte zum rohen Genuß darunter gibt. Da nun aber nicht ein Jeder sich so leicht in diese Rangordnung finden kann, und den allererſten Rang doch auch lieber durch Zahlen ausgedrückt sieht, so bin ich von dieser Rangordnung in sofern abgewichen, indem ich Diel's allererſten Rang mit I. Rang, desſelben erſten Rang mit II. Rang, und deſſen zweiten und dritten mit III. Rang ausgedrückt habe, wobei ich den Diel'schen IV. Rang gar nicht anführe, indem die zu solchem gehörenden Früchte nur wenig von einander unterschieden sind.

Sowohl bei den Fruchtbeschreibungen im Handbuche, als auch in der pomologiſchen Handtabelle, und den von mir herausgegebenen Obſtcabinets beigegebenen Lieferungszetteln, sind demnach die Rangunterschiede folgendermaßen bestimmt.

I. Rang. Vorzügliche, ausgesuchte Tafelfrüchte. Nach Diel allererſter Rang.

II. Rang. Noch Tafelfrüchte, aber auch eben so gut für die Wirthschaft geeignet. Diels erſter Rang.

III. Rang. Früchte, welche mehr zum wirthschaftlichen Gebrauch, als zum rohen Genuſſe geeignet, sind hauptsächlich die für den Landmann passenden Sorten: eigentliches Wirthschaftsobst. Nach Diel zweiter und dritter Rang *).

Abkürzungen, welche in dem Handbuche vorkommen, und mehrentheils diejenigen pomologiſchen Schriftſteller betreffen, deren Beschreibungen von mir benutzt wurden, nebst der Angabe der Seiten zum weitern Nachschlagen, sind:

D. — Diel's syſtematiſche Beschreibung der in Deutschland vorhandenen Kernobſtsorten, aus 21 Heften bestehend, von 1799 bis 1819.

D. N. A. — Diel's neue Ausgabe der Kernobſtsorten bis jetzt in 6 Bänden erschienen **).

---

*) Obgleich nun zwar der Geschmack sehr verschieden ist, und Mancher dasjenige liebt, was einem Andern unangenehm ist, so bleibt doch das Urtheil über eine gute Frucht sich in der Hauptsache meiſtentheils gleich, oder ist nur wenig abweichend.

**) Der Herr Geheimerath Diel schloß mit dem 21. Heft seine Beschreibungen der Kernobſtfrüchte. Später 1821 kam wieder der 1. Band in einer neuen Ausgabe heraus, worin Äpfel und Birnen, so wie in dem

Syst. Verz. — Systematisches Verzeichniß der vorzüglichsten in Deutschland vorhandenen Obstsorten, von D. A. F. Adr. Diel. Frankfurt 1818.

Dessen Fortsetzung. Frankfurt am Main 1829 und 1833.

Anleitung zur Erziehung einer Obstorangerie in Scherben, von demselben Verfasser. 2 B. 1804. Frankfurt am Main.

Neueste Obstkörbe, enthaltend die vorzüglichsten, wenig bekannten neuen Obstsorten zur unentgeltlichen Vertheilung von Pfropfreisern, von von Reichenbach. Berlin 1830. bei Öhmike.

Chr. H. Wb. — Christ's pomologisches Handwörterbuch. 1802.

T. O. G. — Teutscher Obstgärtner von Sickler, 22 Bände. Weimar 1794 bis 1804.

All. T. G. M. — Allgemeines teutsches Gartenmagazin in Heften, von 1804 bis 1819. Weimar.

A. d. P. G. — Annalen der pomologischen Gesellschaft in Altenburg.

v. Trß. — Des Freiherrn von Truchseß systematische Beschreibung und Classification der Kirschensorten.

Ligl. — Liegels systematische Anleitung zur Kenntniß der vorzüglichsten Obstsorten. Passau 1825.

v. Gd. — von Günderode und Borkhausens Werk über die Pflaumen, in 6 Heften. Darmstadt 1804 bis 1808.

D. O. C. — Deutsches Obst-Cabinet, enthaltend jährlich herauskommende Lieferung von Kern- und Steinobst aus Papiermachee geformt, von J. G. Dittrich. Gotha.

H. C. — Hohenheimer Catalog von Walker. Tübingen 1823.

Lief. — Lieferung.

H. — Heft.

B. — Band.

Mehre bekannte Schriftsteller, welche in den schon bekannten Werken benutzt worden sind, mögen auch hier eine Stelle zum weitern Nachschlagen oder Benutzung finden, und zugleich einen Beweis liefern, wie schon viele einsichtsvolle Männer es der Mühe werth fanden, durch Beschreibung und Bekanntmachung der vorhandenen Obstsorten sich um ihre Nebenmenschen verdient zu machen.

1. J. L. Christ. Von Pflanzung und Wartung der vorzüglichsten Obstbäume. Frankfurt 1789.
2. Desselben Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre. 2. Aufl. Frankfurt 1797.
3. Desselben Beiträge zum Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre. 1797. Frankfurt 1802.

---

21. Band, zusammen beschrieben sind. Von diesen sind nun bereits 6 Bändchen erschienen, und dienen als Fortsetzung seines großen Werkes von 1821 bis 1832.

4. Joh. Sigm. Elsholzens, neu angelegter Gartenbau. Leipzig 1715. Fol. Besteht nur aus Namensverzeichnissen.
5. Heinrich Hessens, neue Gartenlust. Leipzig 1714.
6. Instruction, pour les Jardins fruitiers et potagers, par M. de la Quintinye. Tom. I. II. Paris 1690 et 1756. Quintinye war Director der königlichen Gärten zu Paris.
7. Abrégé sur les bons fruits et manière de les connoître et de les cultiver, par Merlet. Paris 1667.
8. Instruction pour connoître les bons fruits. Paris 1670.
9. Nouvelle Methode, pour connoître les bons Fruits et les Arbres fruitiers. Par D. Claude St. Etienne. Paris 1670. 8.
10. La nouvelle Maison rustique, ou Economie générale de tous les biens de Campagne. Par Liger. Paris 1721. II. Vol. 4.
11. Der Hausvater, von Münchhausen. 3. Theil. Hann. 1768.
12. Phil. Miller's allgemeines Gärtnerlexicon. Nürnberg 1769. 4 Thle. 4.
13. Möller's Beschreibung der besten Arten von Kernobst. Berlin 1759. 4.
14. Catalogue des Arbres à fruits les plus excellens, les plus rares et les plus estimés, qui se cultivent dans les Pépinières des Révérends Pères Chartreux de Paris. A Paris 1785. Vom Superintendent Klúpfel übersetzt und in dem Journal für die Gärtnerei vorkommend, St. 15.
15. Tableau générale des principaux Objets qui composent la Pépinière dirigée par M. Filassier. 1785.
16. Hennes Anweisung, wie man eine Baumschule im Großen anlegen und unterhalten soll. Halle 1791.
17. Joh. Herrm. Knoop, Pomologia, das ist, Beschreibung und Abbildungen der besten Sorten der Äpfel und Birnen. Übersetzt von D. G. L. Huth. Nürnberg 1766. Fol.
Dessen 2. Theil, von Consistorialrath J. C. Zink. Herausgegeben von Seligmann. Nürnberg 1766. Fol.
18. Du Hamel du Monceau, Abhandlung von den Obstbäumen. Übersetzt von C. C. Öhlhafen von Schöllenbach. 3 Thle. Nürnberg 1745. 4.
19. Nachricht und Beschreibung von verschiedenen Obstsorten, die in der Niederlausitz erbaut werden. Friedrichsstadt.
20. La pratique du Jardinage. Paris 1774. 2 Vol. 8. Par l'Abbé Roger Schabol. Ins Deutsche übersetzt, Frankfurt 1775.
21. Journal für die Gärtnerei. Stuttgart 1788. 24 Stück. Superintendent Klúpfel.
22. Annalen der Gärtnerei, von Neuenhahn. Erfurt 1795.
23. Pomona Franconica, von Joh. Mayer. 3 Bände. Nürnberg 1776. Die Birnen fehlen aber.

24. **Pomona Austriaca**, oder Abhandlung von den Obſtbäumen, von Joh. Kraft. Wien 1792. 1—20. Heft. Die Äpfel fehlen noch.
25. Handbuch der Fruchtbaumzucht, von C. C. B. Hirſchfeld. Braunſchweig 1788. 2. Thl.
26. Salzmann's, F. Z., Pomologie od. Fruchtlehre. Berlin 1793.
27. Tractat über Cultur aller Sorten Obſtbäume. Schneeberg 1792.
28. Schmid's, J. C. E., geprüfte Anweiſung zur Erziehung, Pflanzung und Behandlung ſowohl der hochſtämmigen, als Zwergfruchtbäume. Stuttgart 1792.
29. **Mémoires sur la culture des Pommiers dans toute l'étendue de la République française. A Rouen. L'An 3. de la Rép. franç.**
30. Manger's ſyſtematiſche Pomologie. Leipz. 1780. 2 Theile. Fol.
31. Vollſtändige Anleitung zur Erziehung und Wartung der Obſt- und Fruchtbäume, von Joh. Abercrombie, überſetzt von F. H. H. Lüder. Lübeck 1781.
32. Unterricht in der Erziehung und Behandlung der Obſtbäume, von D. J. Chr. Gotthart. Erfurt 1798.
33. Lüders vollkommener Pfropf- und Oculirmeiſter. Leipz. 1793.
34. Gründliche Anweiſung zum Beſchneiden der Fruchtbäume, von J. C. Schreiber, Kunſtgärtner. Züllichau und Freyſtadt in der Darnmann'ſchen Buchh. 1820.
35. **Catalogue descriptif abrégé etc. Louvain 1823.** von Herrn Profeſſor van Mons.
36. Rößlers ſyſtematiſches Verzeichniß der in der Podiebrader Dechantey cultivirten Obſtſorten. Prag. Barth 798. gr. 8. vorher ein tabell. Verz. 795.
37. Vollſtändige Anleitung zu der Pflanzung, Erzieh. und Wartung der Fruchtbäume, aus Millers Gartenlexicon durch Veranſt. der Berner öconomiſchen Geſellſchaft. Bern 9. 8. (12 gr.).
38. Ch. Caj. Lr. Hirſchfeld's Handbuch der Fruchtbaumzucht. Braunſchw. Schulbuchh. 788—89. 2 Thle. 8.
39. Geiger's kurzer Unterricht in der Baumgärtnerei: eine gekrönte Preisſchrift. Wien, Doll. 796. 8.
40. Deſſen Baumzucht. München, Fleiſchmann. 1—3ter Bd. 804—7., 4ter Bd. Krankheiten und Feinde des Obſtbaues. 809. 8.
41. Bemy's Handbuch der Obſtbaumzucht für den Landmann, nach den neueſten um Chambray gewöhnlichſten Methoden; a. d. Franz. mit Anm. Gotha, Ettinger 802. gr. 8.
42. Calvel's praktiſches Handbuch zur Baumpflanzung; herausgegeben unter der Leitung des Miniſteriums des Innern; a. d. F. von H. Brühl. Mainz, Pfeiffer 804. 8.
43. Theodor Theuß, die Obſtbaumzucht nach theor.-pract. Grundſätzen bearbeitet. Halle, Gebauer 804. 8. mit 1 K.

44. W. Forsyth über die Cultur und Behandlung der Obstbäume; nebst einer neuen Ausgabe: Frühere Beobachtungen über die Krankheiten des Obstes; a. d. Engl. von A. H. Meinecke. Berlin, Nicolai 804. gr. 8.

45. Baumann's kurzer Unterricht in der Obstbaumzucht für Schullehrer auf dem Lande. Bamberg (Erlangen, Palm) 808. gr. 8.

46. J. H. Ph. Wredes pomol. Handbuch, oder Auszug aus dem deutschen Obstgärtner, mit einer Vorrede von F. v. Lattert. Hannover, Hahn 8. enthält die ersten 12 Bde des Obstgärtners.

47. Henne's Anweisung, wie man eine Baumschule von Obstbäumen im Großen anlegen soll. Halle, Hendel (1—4. H. 771—91.) 5. H. 796. gr. 8. mit illuminirten Kupfern.

48. Ans. Ep. Spitz über Erziehung guter neuer Obstsorten und Spielarten aus Kernstämmen. Erfurt, Beyer u. Maring. 798. 8.

49. G. Ad. Keyser über die Veredlung des Obstes und der Veränderlichkeit der Obstkernstämme. Erfurt, Kaiser 800. 8.

50. A. Rocholl, die Kunst, Zwergobstbäume, und unter diesen besonders Spalierbäume zu erziehen und zu behandeln. Leipzig, Industrie-Comptoir 803. 8.

Gewiß wird es jedem meiner Leser angenehm seyn, in meinem Handbuche, nächst dem Diel'schen System, auch das von dem Herrn Landkammerrath Waiz in Altenburg ausgearbeitete, und in den so schätzbaren Annalen der Obstkunde der Altenburgischen pomologischen Gesellschaft vorkommende System mitgetheilt zu finden, über welches sich selbst der Herr Geheimerath Diel in seinem IV. Band der neuen Ausgabe seiner systematischen Beschreibungen der Kernobstfrüchte sehr günstig ausspricht, indem er dessen Versuch, die Rosenäpfel nach einem weiter ausgeführten Plane einzutheilen, als sehr gelungen anpreist, und den durch mehre, die Pomologie betreffende vorzügliche Aufsätze in den Annalen der pomologischen Gesellschaft rühmlichst bekannten Herrn Verfasser aufmuntert, sich auch der Bearbeitung der Classe der Kantäpfel zu unterziehen. Der Herr Landkammerrath Waiz hat nun auch durch den Beifall und die Aufforderung eines solchen Kenners und großen Beförderers der Obstkunde für Deutschland aufgemuntert, diesen Wunsch erfüllet, und die Classe der Kantäpfel, welche nach Diel in 3 Ordnungen eingetheilt sind, nach einer anderen Anordnung umgearbeitet und solche in mehreren Unterabtheilungen, als in dem Diel'schen System vorkommen, untergebracht. Ich habe demnach, um die richtige Kenntniß der Früchte dieser Classen zu erleichtern, jenes neue System bei den vorkommenden Abschnitten dieser Classe mit in mein Handbuch aufgenommen, und hoffe, durch die Zusammenstellung dieser beiden Systeme den Hauptzweck meines Handbuches noch mehr zu befördern.

Nach dem System des Herrn Landkammerrath Waiz in den Annalen der Obstkunde der pomologischen Gesellschaft in Altenburg

II. Heft, S. 173. werden die Kantäpfel folgendermaßen eingetheilt: 1) in Calvillen, Diel 1. Ordnung, 2) in Baſtardcalvillen (Gulderlinge), Diel 3. Ordnung, und 3) in Schlotteräpfel, Diel 2. Ordnung. Die Schlotteräpfel bilden alſo danach die III. Claſſe des neuen Syſtems und ſtehen den Rambours gegenüber.

I. Claſſe. Calvillen. Malus Hamelii.

(dem berühmten franzöſiſchen Pomologen du Hamel du Monceau zu Ehren alſo benannt).

Die Calvillen ſind Kantäpfel und haben ihren Namen von ihrer eckigen Form, welche, mit einer vormals in Paris getragenen Mütze von ähnlicher Geſtalt, Calville genannt wurde, erhalten.

In Deutſchland nennt man ſie gewöhnlich Erdbeer- oder Himbeeräpfel; allein in Frankreich, England und den Niederlanden wird dieſe große Familie der Äpfel durchgehends Calvillen genannt.

Die Calvillen haben größtentheils ein weiches, feines, markichtes Fleiſch, und einen balſamiſchen, roſen-, erdbeer- oder himbeerartigen, ſüßen oder weinſäuerlichen Geſchmack; ſie unterſcheiden ſich vorzüglich durch ihr lockeres, markichtes Fleiſch, und durch ihren balſamiſchen Geſchmack von den Baſtardcalvillen (Gulderlingen), und ſind in dieſer Hinſicht am nächſten mit der Familie der Roſenäpfel verwandt, welche ſich nur durch den Mangel an Rippen oder Kanten an der Frucht, oder durch ihr weniger großes Kernhaus, von den Calvillen unterſcheiden.

Die Form der Früchte iſt bei keiner Familie der Äpfelſorten ſo veränderlich, wie bei den Calvillen, indem man oft an einem Baume Früchte von ſehr verſchiedener Form antrifft, ſo daß es ſchwer wird, aus ihnen die Hauptform herauszufinden. Aus dieſer Urſache fand ſich der Hr. L. K. R. Waiz genöthiget, die bekannten Sorten der Calvillen nicht, ſo wie die Baſtardcalvillen und die Schlotteräpfel, nach ihrer Geſtalt einzutheilen, ſondern ſie vielmehr nach ihrer Reifzeit, in Sommer-, Herbſt- und Winterſorten abzutheilen, indem dieſe Claſſification leichter Merkmale zur Unterſcheidung ähnlicher Sorten darbietet.

Alle Calvillen ſind am Baume beduftet, und am Kelche mehrentheils auf einer Seite höher, als auf der andern. Ihre Form iſt ſtumpfkegelförmig, nach dem Kelche zugeſpitzt, und nach dem Stiel flach zugewölbt, ſo daß ihre größte Breite mehr nach dem Stiele zu fällt. Der Kelch ſitzt gewöhnlich obenauf, oder in einer flachen, mit mehr oder weniger ſtarken Rippen oder Falten umgebenen Einſenkung; doch findet man auch Früchte, bei denen der weißwollige Kelch tiefer ſteht. Auch der bald längere, bald kürzere Stiel einer und derſelben Sorte ſteht in einer bald flachen, bald tiefen Höhle, welches eben ſo wenig zum Unterſcheidungsmerkmal der Sorten dienen kann. Selbſt die Färbung der Schale, welche von ſo vielen Umſtänden abhängt, worauf vorzüglich warme und kalte Sommer ſo vielen Einfluß haben, kann nicht dazu dienen, eine ſichere Eintheilung zu begründen, was auch nach ihrem Geſchmacke nicht wohl auszuführen iſt. Das Fleiſch der rothen

Calvillen ist in der Regel unter der Schale oder um das Kernhaus schön roth gefärbt; man findet dieses jedoch häufiger bei Früchten, welche auf schon alten Bäumen erwachsen sind, weniger bei denen von jungen Bäumen.

Das sehr große, herzförmige Kernhaus steht bei den Calvillen auf dem Stiele auf, geht mit der Spitze gewöhnlich bis zur Röhre des größtentheils geschlossenen Kelches hinauf und öffnet sich öfters in eine der Kammern des Kernhauses, wodurch so oft die Calvillen von innen heraus faul werden, indem daselbst die Feuchtigkeit eindringt.

Die Vegetation der Bäume ist bei allen Calvillesorten in der Jugend sehr lebhaft, doch werden sie selten sehr hoch; ihre Zweige stehen mehr horizontal vom Hauptstamme ab und bilden eine nur flache Krone; sie setzen bald Fruchtholz an, und liefern schon jung fast jährlich reichliche Erndten.

Die Calvillbäume werden wegen ihrer frühen Tragbarkeit nicht alt, und ihre edelsten Sorten, als der weiße und rothe Wintercalville, sind vor allem dem Krebs oder Brand unterworfen, sie verlangen durchgängig einen gut bearbeiteten fruchtbaren Boden, und einen freien, nicht zu sonnigen Standort, weil sonst ihre Früchte nur selten ihre Vollkommenheit und den feinen balsamischen Wohlgeschmack erhalten, die Bäume auch leichter erkranken und absterben.

Anmerkung. Um diesen allgemeinen Fehler der Calvillstämme, wenn auch nicht ganz, doch größtentheils zu beseitigen, möchte wohl das Copuliren oder Pfropfen der Stämme mit Calvillesorten in die Krone am zweckmäßigsten seyn; durch gelungene Versuche dieser Art hat sich bis jetzt dieß Verfahren bewährt gefunden.

I. Sommercalvillen.

Zeitigen im August, oder bis zur Hälfte des Septembers.

A. Mit auf dem Lager fettig werdender Schale.
   a) Mit rothgefärbten Früchten.
   b) Mit goldgelben Früchten.

B. Mit auf dem Lager nicht fettig werdender, stroh- oder wachsgelber, auf der Sonnenseite sanft gerötheter Schale.
   a) Mit glatten, rundherum rothen und punktirten Sommertrieben.
   b) Mit wolligen Sommertrieben.

II. Herbstcalvillen.

Zeitigen von der Mitte des Septembers bis zum Ende des Octobers.

A. Mit auf dem Lager fettig werdender Schale, wolligen Sommertrieben und lanzettförmigen Afterblättchen am Ende des Blattstieles.
   a) Mit rothgefärbten Früchten.
   b) Mit gelben, rothgestreiften Früchten.

B. Mit auf dem Lager nicht fettig werdender Schale.

a) Mit rothgefärbten, himbeerähnlich, süß weinsäuerlich schmeckenden Früchten.

b) Mit gelben, rothgestreiften, plattrunden Früchten.

III. Wintercalvillen.

Zeitigen vom Anfang des Novembers und dauern den Winter hindurch.

A. Mit auf dem Lager fettig werdender Schale.

B. Mit auf dem Lager nicht fettig werdender Schale.

Der Herr Geheimerath Diel theilt seine Kantäpfel I. Classe in 3 Ordnungen ein, als 1) ächte Calvillen, 2) Schlotteräpfel, und 3) Gulderlinge. Jede dieser Ordnungen erhebt der Hr. Verfasser dieses neuen Systems zu Classen, und giebt jeder dieser Classen mehre Unterordnungen und Abtheilungen.

Nach Diel sind die allgemeinen Kennzeichen der ersten Classe der Kantäpfel:

1) Sie sind sowohl am Kelch, als an der Frucht selbst, mit sehr sichtbaren, jedoch regelmäßigen, die Form der Frucht nicht entstellenden Rippen versehen.

2) Haben ein der Frucht nach großes, nicht geschlossenes, und oft sehr unregelmäßiges Kernhaus.

Diese allgemeinen Kennzeichen passen auf alle 3 Ordnungen der ersten Classe.

1. Ordnung. Ächte Calvillen.

Besondere Kennzeichen der Ordnung:

1) Laufen erst über der Mitte des Apfels zugespitzt gegen den Kelch zu.
2) Sind an dem Baum mit Duft belaufen.
3) Haben oder bekommen erst auf dem Lager eine fettige Schale.
4) Sind nie bloß rein gestreift.
5) Haben leichtes, lockeres, feines Fleisch.
6) Einen den Erd- oder Himbeeren ähnlichen Geschmack.

Die Hauptgrundzüge des Waiz'schen Systems bestehen demnach in der Eintheilung der vorhandenen Calvilles, nach ihrer Reifzeit geordnet, und bilden 3 Hauptabschnitte, als Sommer-, Herbst- und Winterfrüchte. Jeder dieser Hauptabschnitte zerfällt in 2 Abtheilungen, welche nach der Beschaffenheit der Schale, ob diese fettig oder nicht fettig sey, bestimmt sind. Diese zerfallen nun wieder in Unterabtheilungen nach der Beschaffenheit der Farben der Früchte, wozu noch die Färbung und Zeichnung der Sommertriebe, ob diese mit Wolle oder nicht mit Wolle überzogen, ob Afterblättchen vorhanden oder nicht vorhanden sind, hinzugenommen wird; selbst der Geschmack der Früchte dient zur Bestimmung dieser neuen Eintheilungen der Calvillen.

Sämmtliche in dem Diel'schen System angegebenen Kennzeichen dieser Früchte sind auch in dieser neuen Classification vereiniget, und können durch ihre bestimmtere Eintheilung uns die Auffindung und Bestimmung einer Frucht erleichtern.

Nach dieſem Verſuch einer neuen ſyſtematiſchen Ordnung der Calvillen ſind alſo ſämmtliche bekannten, und von dem Hrn. G. R. Diel beſchriebenen Calvillen, mit von den Früchten, oder deren Bäumen hergeleiteten deutſchen und lateiniſchen Namen verſehen, in folgender Ordnung ſyſtematiſch aufgeführt und nach ihren beſonders hervorſtechenden Eigenſchaften kurz beſchrieben.

I. Sommercalvillen.

Zeitigen im Auguſt, oder bis zur Hälfte des Septembers.

A. Mit auf dem Lager fettig werdender Schale.

a) Mit rothgefärbten Früchten.

1) **Malus Hamelii aestivalis**, Sommercalville.
Nach Diel rother Sommercalville. IV. H. S. 6.

2) **Malus Hamelii regalis**, königlicher Calville.
D. Edelkönig. II. H. S. 1.

3) **Malus Hamelii pinguis**, fetttriefender Calville.
D. Rother Paradiesapfel. II. H. S. 6.

b) Mit goldgelben Früchten.

4) **Malus Hamelii aureus**, gelber Calville.
D. Der Blumencalville. IV. H. S. 1.

B. Mit auf dem Lager nicht fettig werdender, ſtroh- oder wachsgelber, auf der Sonnenſeite ſanft gerötheter Schale.

a) Mit glatten, rundherum rothen und punktirten Sommertrieben.

5) **Malus Hamelii praecox**, frühzeitiger Calville.
D. Weißer Auguſtcalville. XXI. H. S. 3.

6) **Malus Hamelii dulcis**, ſüßer Calville.
D. Carins früher gelber Sommercalville. XXI. H. S. 10.

b) Mit wolligen Sommertrieben.

7) **Malus Hamelii macrophyllus**, großblättriger Calville.
D. Wahrer weißer Sommercalville. II. B. N. A. S. 7.

8) **Malus Hamelii albidus**, weißlicher Calville.
D. Früher Wachscalville. VIII. H. S. 3.

9) **Malus Hamelii anglicus**, engliſcher Calville.
D. Engliſcher Kantapfel. VII. H. S. 3.

10) **Malus Hamelii vittatus**, bunter Calville.
Der rothgeſtreifte ſpitze Sommercalville. Chriſt Pomol. S. 12. Fig. 4.

Zweifelhafte, dem Verfaſſer des Syſtems nicht bekannte Sommercalvillſorten:

a) **Calville rouge d'été du Hamel.** Früher rother Sommercalville. Zeitigt im Juli.

b) **Calville rouge d'été normande.** Rother normänniſcher Sommercalville. Zeitigt Anfangs Septembers.

II. Herbſtcalvillen.

Zeitigen von der Mitte des Septembers bis zum Ende des Octobers.

A. Mit auf dem Lager fettig werdender Schale, wolligen Sommertrieben und mit lanzettförmigen Afterblättchen am Ende des Blattſtieles verſehen.

a) Mit rothgefärbten Früchten. (Malus Hamelii regalis).

11) **Malus Hamelii fragarioides**, erdbeerartiger Calville.
D. Rother Herbſtcalville. III. H. S. 8.

12) **Malus Hamelii stipulatus**, afterblättriger Calville.
D. Danziger Kantapfel. IX. H. S. 3.

13) **Malus Hamelii anisatus**, Aniscalville.
D. Der rothe Herbſtaniscalville. III. H. S. 14.

14) **Malus Hamelii parabolicus**, länglicher Calville.
D. Langer rother Himbeerapfel. V. H. S. 15.

b) Mit gelben, rothgeſtreiften Früchten.

15) **Malus Hamelii costatus**, ſtark gerippter Calville.
D. Geſtreifter gelber Herbſtcalville. III. H. S. 18.

16) **Malus Hamelii aromaticus**, Gewürzcalville.
D. Der Gewürzcalville. V. H. S. 3.

17) **Malus Hamelii coruscans**, glanzblättriger Calville.
D. Der Gräfenſteiner. VIII. H. S. 8.

B. Mit auf dem Lager nicht fettig werdender Schale.

a) Mit rothgefärbten, himbeerähnlichen, ſüß weinſäuerlich ſchmeckenden Früchten.

18) **Malus Hamelii corallinus**, korallenrother Calville.
D. Großer rother Sommerhimbeerapfel. V. H. S. 9.

19) **Malus Hamelii fuscus**, braunrother Calville.
D. Meißner leberrother Himbeerapfel. VII. H. S. 8.

b) Mit gelben, rothgeſtreiften, plattrunden Früchten.

20) **Malus Hamelii moschatus**, Muscatcalville.
D. Geſtreifter Muscatcalville. VI. H. S. 3.

21) **Malus Hamelii biserratus**, doppelt gezähnter Calville.
D. Engliſcher Baſtardcalville. X. H. S. 3.

22) **Malus Hamelii tiliaefolius**, lindenblättriger Calville.
D. Früher Roſencalville. XII. H. S. 3.

Zweifelhafte, dem Herrn Verfaſſer nicht bekannte Herbſtcalvillen.

a) Der Zipliner. Apricoſenapfel. Chriſt's Pomologie, 1. B. S. 25. Taf. 2. Fig. 14. Iſt es vielleicht ein Baſtardcalville?

b) Der rothe Spitzcalville. T. O. G. XVI. B. S. 222. Taf. 10.

III. Wintercalvillen.

Zeitigen vom Anfange des Novembers und dauern den Winter hindurch.

A. Mit auf dem Lager fettig werdender Schale.

23) **Malus Hamelii hiemalis**, Wintercalville.
D. Ächter rother Wintercalville. III. H. S. 1.

24) **Malus Hamelii hollandicus**, holländiſcher Calville.
Gartenmagazin 1805. S. 105. Taf. 8.

25) **Malus Hamelii deliciosus**, köſtlichſter Calville.

D. Weißer Wintercalville. II. H. S. 12. Eine Varietät von dieſem iſt der Oſterapfel (Paasch Apple). Chriſt's Pomologie S. 30. Taf. 3. Fig. 17.

B. Mit auf dem Lager nicht fettig werdender Schale.

26) **Malus Hamelii pruinosus**, bedufteter Calville.
D. Der rothe Haarlemer Himbeerapfel. V. H. S. 21.

27) **Malus Hamelii puniceus**, blutrother Calville.
D. Der Carmincalville. II. B. N. A. S. 1.

28) **Malus Hamelii durabilis**, langdauernder Calville.
D. Geſtreifter rother Oſtercalville. XXI. H. S. 14. Scheint nach der Form, Geſchmack und Zeitigung, mit Chriſt's engliſchem, oder grünem Calville einerlei zu ſeyn. Chr. Pomologie S. 31. Taf. 18.

29) **Malus Hamelii striatus**, geſtreifter Calville.
D. Geſtreifter Herbſtcalville. I. H. S. 69.

30) **Malus Hamelii serrulatus**, feingezähnter Calville.
Der geſtreifte Wintercalville. Gartenmagazin 1809. S. 177. Taf. 19.

31) **Malus Hamelii ochroleucus**, blaßgelber Calville.
Der weiße Herbſtcalville. T. O. G. XVI. B. S. 359. Taf. 17.
Zweifelhafter, dem Herrn Verfaſſer nicht bekannter Wintercalville.
Der geſtreifte Birncalville. T. O. G. XIV. B. S. 226. Taf. 11.
Iſt's vielleicht eine Varietät des veränderlichen Baſtardcalvillen, **Malus Elzholzii variabilis**?

Da ich nun aber das Diel'ſche Syſtem, als das bekannteſte und allgemein verbreitetſte, als Hauptgrundlage meines Handbuches für die Kernobſtfrüchte durchgehends angenommen habe, ſo folgen die Beſchreibungen derſelben und deren Eintheilung genau nach jenem Syſtem, wovon ich mir nur bei den Beſchreibungen der Birnen, aus den daſelbſt angegebenen Gründen, eine für den Zweck des Handbuches angemeſſene Abweichung zu erlauben gewagt habe.

Erſte Claſſe.

Kantäpfel.

Kennzeichen der Claſſe:

1. Sie ſind vom Kelche an über die ganze Frucht mit fünf erhabenen Rippen verſehen; 2. haben ein großes, nach dem Kelch zu geöffnetes, öfters unregelmäßiges Kernhaus; 3. laufen von der Mitte an zugeſpitzt nach dem Kelch zu; 4. ſind am Baume mit Duft angelaufen; 5. bekommen auf dem Lager eine fette Schale; 6. ſind nie blos rein geſtreift; 7. haben ein ſchwammiges, lockeres Fleiſch; 8. ihr Geſchmack iſt gewürzhaft, hat etwas Erd- oder Himbeerenartiges und wird Calvillgeſchmack genannt.

Alle Äpfel dieſer Claſſe erfordern einen gut gebaueten Boden, einen ſonnenreichen Stand, ſie ſind mehrentheils zärtlich und dem Krebs unterworfen, weshalb ſie auch nicht in freie Anlagen taugen, ſondern in geſchützten Gärten oder Lagen gepflanzt werden müſſen. Die feineren Sorten dieſer Claſſe erziehe man an Spalieren oder als Pyramiden auf Kernwildlinge veredelt, und nachdem ſolche ihre Form erhalten, nur mäßig beſchnitten, und zuweilen mit gut verweſtem Kuhdünger gedüngt, wird man reichliche Früchte davon erndten.

Erſte Ordnung.

Ächte Calville.

Kennzeichen der Ordnung:

1. Laufen erſt über der Mitte des Apfels zugeſpitzt nach dem Kelch zu.
2. Sind an dem Baum mit Duft belaufen.
3. Haben oder bekommen eigentlich im Liegen eine fettige Schale.
4. Sind nie blos rein geſtreift.
5. Haben leichtes, lockeres, feines Fleiſch und
6. Einen den Erd- oder Himbeeren ähnlichen Geſchmack.

Nr. 1. Der engliſche Kantapfel. II. R.

D. VII. H. S. 3. Chr. Hd. Wb. S. 53.

Ein ſehr ſchöner, mittelmäßig großer, ſehr früher Auguſt-Tafelapfel, vortrefflich zum Gebrauch in die Küche, und wegen ſeiner frühen und großen Tragbarkeit ſchätzbar.

Seine Form iſt gewöhnlich breitrund, nach dem Kelch ſtumpf zugeſpitzt. Der Bauch ſitzt ziemlich in der Mitte und wölbt ſich nach dem Stiel faſt kugelförmig ab, nach dem Kelch verjüngt er ſich mehr und bildet nur eine kleine Kelchfläche, ſo daß beide Wölbungen ſehr

verschieden sind. Eine vollkommene Frucht ist $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch.

Der kleine, nicht lang gespitzte Kelch ist geschlossen, bleibt lange grün und sitzt in einer engen, gewöhnlich tiefen, mit feinen Falten und wahren Rippchen umgebenen Einsenkung, welche auch öfters mit Fleischperlen besetzt ist; auch sieht man über die Frucht deutlich rippenartige Erhabenheiten hinlaufen. — Der starke Stiel ist $\frac{1}{2}$ Zoll lang, hellgrün, fast etwas fleischig, und sitzt in einer schönen, tiefen, trichterförmigen Höhle, welche mit etwas feinem Rost bekleidet ist.

Die Farbe der äußerst dünnen Schale, welche am Baum mit einem schönen bläulichen Duft belaufen ist, glänzt, abgerieben, wie lackirt, ist wachsartig strohweiß, und auf mehr als $\frac{2}{3}$ Theil der Frucht mit einer rosenfarbigen Röthe verwaschen, wodurch die Frucht ein sehr liebliches Ansehen erhält. — Die Punkte sind weitläufig vertheilt, im Roth hellgelb, in der Grundfarbe aber grün; andere Abzeichen sind selten. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, markicht, nicht saftreich, und von einem erhabenen, feinen, süßen Rosengeschmack; dabei hat der Apfel einen ungemein starken, sehr angenehm parfümirten Geruch, worin er von wenigen übertroffen wird, und welkt nicht. Das Kernhaus ist groß, offen, die Kammern sind weit, breit und enthalten viele schöne, lange, hellbraune Kerne. Die Kelchröhre geht trichterförmig bis fast zum Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt Anfangs, zuweilen auch erst in der Mitte des August, hält sich aber nur 8 Tage, und verliert alsdann den Saft.

Der Baum wächst ziemlich lebhaft, wird aber wegen seiner großen Fruchtbarkeit nicht groß, und trägt häufig schon im zweiten Jahre nach der Pfropfung. Seine Äste gehen schön in die Luft und bilden eine kugelförmige Krone. Der Blattstiel hat schöne lanzettförmige Afterblätter.

Die Frucht muß 8 Tage vor der Zeitigung abgenommen werden, sie bleibt alsdann saftiger und hält sich etwas länger.

Nr. 2. Der rothe Sommercalville. Calville rouge d'Eté. II. R. D. IV. H. S. 6. Chr. Hd. 29. T. O. G. II. S. 20. Taf. 3.

Die Zeichnung zu platt.

Ein mittelmäßig großer, wegen früher Reife schätzbarer, aber mehr zu Compots, als zum Nachtisch geeigneter Apfel. Die Form ist stumpf kegelförmig, hochaussehend, $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und eben so hoch, an Zwergbäumen oft 3 Zoll hoch und breit. Der Kelch in die Höhe stehend, ist geschlossen (die Ausschnitte bleiben lange grün) und sitzt in einer nicht tiefen, etwas engen, mit feinen und schönen Falten umgebenen Einsenkung, aus welcher gewöhnlich 5 Rippen über die Frucht laufen. Der Stiel ist stark, 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, grün, und sitzt in einer tiefen, trichterförmigen, gewöhnlich mit feinem Rost gefütterten Höhle, durch welchen die gelblichgrüne Grundfarbe durchschimmert. Die Grundfarbe der starken Schale ist weißlichgrün, später wird

ſie gelblich, wovon aber wenig zu ſehen, indem eine ſchöne Carmoiſinröthe faſt die ganze Frucht überzieht, dazu iſt der Apfel noch mit einem feinen Duft angelaufen. Die Punkte ſind charakteriſtiſch, fein, weiß und über die ganze Frucht vertheilt, dabei bemerkt man um den Stiel öfters roſtartige Flecken.

Das Fleiſch iſt blendendweiß, mit einer feinen Röthe; die große Ader um das Kernhaus iſt roſenroth, dabei iſt es fein, locker, ſaftig, von vortrefflichem Erd- oder Himbeerengeſchmack. — Das Kernhaus iſt bald wenig, bald ganz geſchloſſen, die Kammern ſind groß, und enthalten viele vollkommene, ſchwarze Kerne. Die Kelchröhre geht kegelförmig bis auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt Mitte Auguſts, iſt vom Baume eßbar und hält ſich kaum 14 Tage, worauf ſie Saft und Geſchmack verliert.

Der Baum wächſt nur langſam, breitet ſich etwas aus, wird nicht übrig groß, aber frühzeitig fruchtbar, und trägt reichlich. Zu Zwergbäumen beſſer auf Wildlinge, als auf Johannisſtämme, und zu Pyramiden erzogen, trägt er bald und reichlich.

Nr. 3. Der weiße Auguſtcalville. Der Paläſtiner.

Calville precoce. II. R.

D. XXI. H. S. 3.

Ein oft anſehnlich großer, ſehr ſchöner, wie aus Wachs geformter, früher Auguſtapfel.

In ſeiner Geſtalt ähnelt er nicht ſelten dem weißen Wintercalville, doch iſt er gewöhnlich etwas höher wie dieſer, und hochausſehend. Der Bauch ſitzt ſtark unter der Mitte nach dem Stiel hin, um den er ſich abnehmend zurundet, oder ſogar abſtumpft. Nach dem Kelch hin nimmt er mehr ab, und bildet oben eine abgeſtumpfte Spitze. — Eine gewöhnliche Frucht iſt $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und auf der höchſten Stelle 3 Zoll hoch.

Der ſchmale, langblätterige, unten grünbleibende Kelch iſt geſchloſſen, ſteht ſtraußförmig in die Höhe, und ſitzt in einer ziemlich tiefen, mit vielen Rippen und Perlen beſetzten Einſenkung, wovon meiſtens 5 calvillartige Rippen ſtark vorſtehend über die ganze Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen und deren Rundung eckigt machen. Der ſtarke, holzige Stiel iſt faſt 1 Zoll lang, und ſteht in einer tiefen, meiſtens glatten ſchönen Höhle. Die Farbe der zarten, abgerieben wie Agat glänzenden Schale iſt in der Reife ein gelbliches Strohweiß, auf der Sonnenſeite findet man nur auf einer kleinen Stelle eine blaſſe Roſenröthe ſanft verwaſchen. — Wahre Punkte bemerkt man nur im Roth, aber nur ſelten, auf der übrigen Schale aber nur feine Tupfen. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, ſehr locker, markicht, ſaftreich, und von einem angenehmen, fein-weinſäuerlichen Geſchmack, auch riecht der Apfel in der Zeitigung ungemein ſtark violenartig, und welkt nicht. Das Kernhaus iſt ungeheuer groß, ganz offen, die Kammern ſind ſehr geräumig, und enthalten nur wenig länglichſpitze, zimmt-

farbige Kerne. Die Kelchröhre geht trichterförmig bis auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt in der Mitte des August, oft noch früher, hält sich aber nicht lange in ihrer Güte.

Der Baum wächst nur in der Jugend lebhaft, wird nicht groß, ist aber wie alle Frühcalvilles recht fruchtbar. — Der Blattstiel hat meistens nur Afterspitzen.

Nr. 4. Der wahre weiße Sommercalville. Calville blanche d'Eté. II. R.

D. R. A. II. B. S. 7. Chr. Hd. S. 30. T. O. G. VI. S. 24. Taf. 17.

Der in Christ's Handwörterbuch S. 30, und im Teutschen Obstgärtner VI. B. S. 24 beschriebene, weiße Sommercalville ist nicht der wahre nach Diel, sondern eine Cusinotte; sie reifen beide erst im September. Der ächte weiße Sommercalville stammt aus Wetzlar, und ist ein ganz anderer Apfel.

Dieser schöne, wie aus Wachs geformte, mittelgroße, auf Zwergobst oft ziemlich große, einem weißen Wintercalville ähnliche, einfarbige, frühe Sommer-Tafelapfel erreicht die Größe von 3 bis $3\frac{1}{4}$ Zoll in der Breite und 2 Zoll Höhe. In seiner Bildung ist er schön calvillartig und neigt sich zu einer Kugelform. Der Bauch sitzt in der Mitte, und nimmt nach dem Kelch zu nur etwas mehr, als nach dem Stiel zu, ab, so daß beide Wölbungen sich fast gleich sind. Der Kelch ist geschlossen, lang und spitzig, und sitzt in einer ziemlich tiefen, oft verschobenen, mit cavillartigen Rippen besetzten Einsenkung, aus welcher sich mehre derselben kantartig über die Frucht bis zum Stiel hinziehen und die Rundung der Frucht entstellen. Der Stiel ist hellgrün, stark, holzig, oft fleischig aussehend, $\frac{1}{2}$ bis 1 Zoll lang, sitzt bald in einer engen, bald geräumigen, nicht tiefen Höhle, welche selten mit Rost ausgefüttert ist. Die Farbe der sehr zarten Schale ist ein mit Grün vermischtes Strohweiß, worin sich später das Grüne verliert, ohne Spur von Röthe auf der Sommerseite. Das Fleisch ist weiß, fein, markicht, von angenehmem süßweinsäuerlichen Geschmack und starkem Geruche. Das Kernhaus ist groß, ziemlich geschlossen, die Kammern sind weit, enthalten aber nur wenig und meistens noch weiße Kerne. Die Kelchröhre ist charakteristisch weit und geht bis zum Kernhause herab. Die Frucht zeitigt im August, und hält sich 6 Wochen, worauf sie den Saft verliert.

Der Baum wächst gut, wird groß, und ist an seinen großen Blättern leicht kenntlich, indem er unter allen Apfelbäumen das größte Blatt hat; übrigens ist er fruchtbar, und hängt gern seine Zweige abwärts. Der Blattstiel hat selten einige Afterspitzen.

Nr. 5. Der Blumencalville. De Bloem-Zoete Calville. II. R.

D. IV. H. S. 1. Chr. Hd. S. 27.

Ein großer, prachtvoller, aus Holland stammender, vortrefflicher früher Sommerapfel, ist eigentlich kein Calville, sondern ein Süßapfel.

Die Form ist calvillartig, platt, $3\frac{1}{2}$ bis $3\frac{5}{8}$ Zoll breit, und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch, öfter aber nur 3 Zoll breit. Der Kelch ist langblätterig, geschlossen, bleibt lange grün und sitzt in einer tiefen, weiten, mit vielen Falten umgebenen Einsenkung, wovon oft 6 bis 10, bald mehr, bald weniger erhaben über die ganze Frucht laufen, und einen mehr platten, als hohen, schön gerippten Apfel bilden. Der Stiel ist kurz, und sitzt in einer tiefen, glatten, trichterförmigen, selten mit Rost gefütterten Höhle. Die Grundfarbe der feinen, fettigen Schale ist ein schönes Citronengelb, auf der Sonnenseite Goldgelb, mit undeutlichen, kurzen, blaßrothen Streifen, die aber bei etwas beschatteten Früchten fehlen. Die Punkte sind undeutlich, nur auf der Schattenseite bemerklich, nicht häufig, und mit etwas Weiß eingefaßt.

Das Fleisch ist gelblich, locker, voll Saft, fast überfließend, von angenehmem, rosenartigen, mit etwas Alant vermischten Geschmack; auch hat die Frucht einen starken Quittengeruch. Das Kernhaus ist sehr groß und offen, die Kammern sind sehr weit, oft unregelmäßig, und enthalten nur wenig vollkommene, halb weiße, halb braune Kerne. Es ist nach beiden Enden gleichspitzig geformt; die Kelchröhre ist breit, und geht kegelförmig bis aufs Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im halben August oder gegen Ende desselben, und hält sich 3 bis 4 Wochen.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, seine Äste hängen sich gern abwärts, stehen etwas weit ab vom Stamme, und sind nicht dicht belaubt. Der Blattstiel hat feine, schmale Afterblätter. Zu Zwerg auf Johannisstamm passend.

Wegen früher Reife sehr zu empfehlen.

Nr. 6. Der gestreifte Sommercalville. Calville rayée d'Eté. II. R.

Chr. Hd. S. 29. T. O. G. X. S. 287. Taf. 14.

Ein plattrunder, mittelgroßer, guter Tafelapfel, welcher nach dem Kelch etwas spitz zuläuft, 2 Zoll 6 Linien breit und 2 Zoll und 3 Linien hoch ist.

Der Kelch ist ziemlich geschlossen, und sitzt in einer geringen, mit feinen Fältchen umgebenen, geräumigen Einsenkung, die Kelchröhre geht cylinderförmig bis in das Kernhaus herab. Der Stiel ist kurz, dick, fleischig, und steht in einer mäßigen Höhle. Die Grundfarbe ist grünlichgelb, auf der Sommerseite hat er schön dunkelrothe, zusammenfließende Streifen, auf der Schattenseite aber deutlichere, so daß man die Grundfarbe durchschimmern sieht, wo alsdann grünlich gelbe Stellen sich befinden. Punkte sieht man zwischen dem Roth hie und da, sie sind weißgelb und geben dem Apfel ein schäckichtes Ansehn. Das Fleisch ist zart, nicht übrig saftig, um das Kernhaus röthlich, von süßsäuerlichem, doch angenehmem Geschmack, so daß der Apfel, obgleich kein vorzüglicher, doch immer noch wegen früher Reife zum Nachtisch sich eignet. Das Kernhaus ist unten breit und läuft gegen den Kelch gemachsam spitz zu. Die Frucht zeitigt gegen Ende

Augusts, dauert 3 bis 4 Wochen, wird alsdann mehlig und unschmackhaft.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, geht gut in die Höhe, die Zweige sind lang und schwach, beugen sich, mit Früchten beladen, abwärts; übrigens wird er bald und recht fruchtbar.

Nr. 7. Der frühe Wachscalville. II. R.

D. VIII. H. S. 8.

Dieser schöne, ansehnlich große, wegen seiner seltenen strohweißen Farbe auffallende Herbstapfel ist wahrscheinlich holländischen Ursprungs, und ist zwar zum rohen Genuß angenehm, aber doch mehr für die Wirthschaft geeignet. Seine Form ist vollkommen calvillartig und hochaussehend. — Der Bauch sitzt in der Mitte und rundet sich nach dem Stiel allmählich ab, so daß er nicht ganz flach aufsitzt. Nach dem Kelch zu nimmt er viel stärker ab, so daß die obere Fläche nur breit abgestumpft erscheint. Eine vollkommene Frucht ist $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und 3 Zoll hoch.

Der sehr starke, breitblätterige und langgespitzte Kelch ist ziemlich geschlossen, bleibt lange hellgrün, und sitzt in einer geräumigen, sehr tiefen Einsenkung, mit vielen feinen Falten und sanften Rippen umgeben, die schön calvillartig bis zur Stielhöhle hinlaufen. Öfters ist der Apfel auf einer Seite niedriger, und dann gern etwas in die Breite verschoben. — Der dünne Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang und steht in einer sehr tiefen, trichterförmigen, mit feinem Rost gefütterten geräumigen Höhle.

Die Farbe der sehr dünnen, glänzenden Schale ist in der vollen Reife ein wahres Strohweiß; selten findet man auf der Sonnenseite einen blassen Anflug von einer feinen Röthe. — Die Punkte sind weitläufig vertheilt, undeutlich, aber häufig sieht man einen angesprengten Rost, welcher oft streifenartig die Kelchwölbung umgiebt, öfters aber nur unbedeutend ist.

Das Fleisch ist schön weiß, sehr locker, feinkörnicht, markicht, und von einem süßen, feinweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist sehr groß und ganz offen, und reicht vom Stiel bis zum Kelch hinauf. Die Kammern sind sehr weit, enthalten aber wenig vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht breit bis auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers, und hält sich bis in den November, wo sie aber fault.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß und ist sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat keine Afterblätter.

Nr. 8. Der amerikanische gestreifte Süßapfel. II. R.

Large red and green Sweeting. D. syst. Verz. Nr. 506.

Ein ansehnlicher, oft recht großer, schöner Frühapfel. Seine Form ist meistens hochaussehend, $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und eben so hoch, oft noch höher.

Der Kelch sitzt in einer tiefen, mit Rippen umgebenen Einsenkung, die auch stark erhaben über die Frucht hinlaufen und deren Rundung verderben. Der Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang und steht in einer tiefen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist hellgelb, auf der Sonnenseite und oft rundherum ist die Frucht mit vielen rothen Streifen besetzt, wozwischen noch fein getuscht ist. Punkte findet man nicht an ihr; der Apfel hat einen angenehmen Geruch. Das Fleisch ist saftig, markicht, und von einem gewürzhaften, süßen Geschmack. Das Kernhaus ist groß. Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers und ist für Liebhaber von Süßäpfeln eine gute Frucht.

Nr. 9. Der braunrothe Himbeerenapfel. II. R.

D. II. H. S. 6.

Ein ansehnlich großer, sehr schöner, dunkelpurpurfarbiger, sehr geschätzter Herbsttafelapfel, wegen seiner erquickenden Weinsäure zum rohen Genuß angenehm, und köstlich zum Dämpfen in die Küche.

Von Form ist er plattausſehend, läuft aber stumpf abnehmend gegen den Kelch, ohne daß die Frucht dadurch merklich spitzig wird. Eine gewöhnliche Frucht ist 3 Zoll breit und $2\frac{1}{3}$ bis $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch; häufig ist die eine Seite der Frucht höher als die andere.

Der geschlossene grünliche Kelch sitzt meistens in einer sehr flachen, mit vielen feinen Rippen umgebenen Einsenkung, wovon 7 bis 9 Stück schön regelmäßig über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen, ohne die Form der Frucht zu entstellen. — Der dünne, bräunliche Stiel ist 1 Zoll lang, und steht in einer sehr tiefen, schönen, geräumigen, rostfarbigen Höhle, aus welcher sich der Rost sternförmig über die untere Stielwölbung verbreitet.

Die feine, fettige Schale ist in der Grundfarbe gelblichgrün, aber dergestalt mit dem schönsten Roth verwaschen, daß man nur sehr wenig von jener zu sehen bekommt; beschattete Früchte, oder auf jungen Bäumen erzogene, sind hellcarmoisinroth, mit dunkleren Streifen durchzogen. Auf der Sonnenseite sind die Früchte mit dem schönsten dunklen Purpurroth, das fast ins Schwärzliche schillert, überzogen, und glänzen, mit der Hand abgerieben, auf's schönste. Bei stark besonnten Früchten wird die Schattenseite nur etwas hellröther, und ist dann ohne Streifen. Die Punkte sind ziemlich zahlreich im Hellroth, fein und weißgrau, im Dunkelroth aber nur wenig oder gar nicht sichtbar; auch hat die Frucht zuweilen Rostflecken.

Das Fleisch ist um das Kernhaus herum schön weiß, von der Schale aber geht es ziemlich tief schön rosenroth nach dem Kernhaus zu, dabei ist es locker, voll Saft, markicht, und von einem sehr erquickenden, feinen, himbeerartigen Geschmack, der aber, ist die Frucht auf jungen Bäumen erwachsen, etwas weinsäuerlicher wird. In der vollen Reife hat die Schale, so wie auch das Fleisch einen feinen, himbeerenartigen Geruch.

Das Kernhaus ist bei diesem Apfel äußerst groß, geht vom

Stiel an bis zur Kelchröhre, die sich tief herabsenkt, und die vollkommenen Kerne schlottern bei der Reife der Frucht, wie bei den Schlotteräpfeln.

Die Frucht zeitigt oft schon Anfangs Septembers, mehrentheils aber Mitte des Monats, ist bald genießbar und alsdann fast triefend fettig. In seiner Dauer ist er sehr veränderlich, in manchen Jahren hält er sich keine 6 Wochen, in anderen aber bis um Weihnachten. Der Apfel muß behutsam behandelt werden, denn jeder Druck auf die Schale macht das darunter liegende Fleisch schnell gelb und schwammicht.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, wie der weiße Wintercalville, die unteren Äste trägt er horizontal, und mit den oberen schlanken Zweigen bildet er eine flache, ziemlich verworrene, stark belaubte Krone, doch trägt er fast jährlich und reichlich. Der Blattstiel hat schöne Afterblätter.

Nr. 10. Der Edelkönig. Roi très-noble. I. R.

D. II. H. S. 1. Chr. H. Wb. S. 35.

Ein prachtvoller, großer, dunkelrother, köstlicher Herbstcalville, von der Größe eines rothen Herbstcalvilles, nur etwas platter und regelmäßiger gebaut. Die Form ist platt zugespitzt; gewöhnlich ist die Frucht $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und 3 Zoll hoch, öfters aber $\frac{1}{4}$ Zoll weniger breit, als hoch. Der schön geschlossene Kelch bleibt lange grün und sitzt in einer seichten, mit vielen feinen und schönen Rippen und Perlen umgebenen Einsenkung, wovon 8 bis 10 Erhabenheiten regelmäßig über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen, wodurch der Apfel ein sehr kantiges, aber nicht unregelmäßiges Ansehn erhält. Der Stiel ist dick, oft sehr fleischig, 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, zuweilen auch sehr dünn, und steht in einer schönen, tiefen, geräumigen, rostigen Höhle, aus welcher sich der Rost strahlenförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe ist ein gelbliches Grün, welches aber in das Röthliche schimmert, größtentheils ist die Frucht mit einem schönen Carminroth überzogen, welches auf der Sonnenseite ins Purpurrothe übergeht, ja fast schwärzlich wird. Die Punkte im Roth sind kleine weißgraue Fleckchen; auch findet man schwarzbraune Rostflecken mit feinen Rissen fast an jeder Frucht. Das Fleisch ist weiß, weich, saftvoll, mit etwas Rosenroth durchmischt, von erhabenem, erd- oder himbeerartigen Geschmack, mit Zucker vermischt. Das Kernhaus ist sehr groß und geräumig, und enthält oft 8 bis 10 vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist groß und geht in einer breiten Höhle bis in das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt in der Mitte des Septembers, ist bald genießbar und hält sich bis gegen Weihnachten.

Der Baum wächst sehr lebhaft, trägt seine Äste stark abstehend, belaubt sich nicht stark und wird bald fruchtbar. Der Blattstiel hat schöne Afterblätter.

Zu Zwerg, beſſer auf Wildling, als auf Johannisſtamm, auch verlangt der Baum einen guten Stand und gut bearbeiteten Boden, ſonſt wird er leicht krebſig.

Nr. 11. Bonggart's weißer großer Sommercalville. II. R.

D. Verz. S. 5. Nr. 502.

Ein prachtvoller, großer Septemberapfel, der in Hinſicht der Form dem weißen Wintercalville ſehr ähnelt, aber nicht in der Güte. Die Frucht iſt oft 4 Zoll breit und $3\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Der Kelch ſteht in einer tiefen Einſenkung, und der kurze Stiel ſitzt in einer tiefen, mit Roſt gefütterten Höhle. Die Farbe der Haut iſt ein glänzendes Citronengelb, die Sonnenſeite ohne Röthe. — Die Punkte ſind fein und weitläufig vertheilt. Der Geruch des Apfels iſt nur ſchwach. — Das Fleiſch iſt ſaftvoll, weich und von einem ſüßweinſäuerlichen Geſchmack. Die Kelchröhre geht bis auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt Mitte September und erhält ſich 4 Wochen gut.

Nr. 12. Der rothe Herbſt-Aniscalville. Calville d'Anis rouge d'Automne. I. R.

D. III. H. S. 14. Chr. Hd. S. 27.

Ein anſehnlich großer, etwas düſter ausſehender, vortrefflicher Herbſt-Tafelapfel. Seine Form iſt veränderlich, bald platt, bald rund, nur flach gerippt, 3 bis $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Der Kelch iſt großblätterig, öfters grün bleibend, und ſteht in einer flachen, engen Einſenkung, mit vielen feinen Rippen eingeſchnürt, welche flachkantig über die Frucht laufen. Der Stiel iſt dünn, grün von Farbe, und 1 Zoll lang, er ſteht in einer bald flachen, bald tiefen, doch immer geräumigen Höhle, welche bald glatt, bald roſtig iſt. Die Hauptfarbe, wovon wenig ſichtbar iſt, iſt ein trübes Gelb, welches röthlich getuſcht, mit einem ins Schwärzliche übergehenden Roth überzogen iſt, worin lange und breite carmoiſinartige Streifen ſichtbar ſind. Die Sommerſeite iſt dunkler, und abgerieben glänzend, die Schattenſeite faſt eben ſo düſter gefärbt, die Punkte ſind fein und weißgrau.

Das Fleiſch iſt weißlichgrün, fein, locker, nicht übrig ſaftig, von ſäuerlichem violenartigen Geſchmack und ſtarkem violen- oder himbeerähnlichen Geruch. Das Kernhaus iſt groß, geräumig, in der Mitte meiſtens geſchloſſen, und enthält nicht viele, aber vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht breit bis auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt Mitte oder Ende Septembers, dauert faſt den ganzen Winter hindurch, wird aber dann mehlicht und ſchlecht.

Der Baum wächſt langſam, bleibt klein, und wird am paſſendſten auf Wildling veredelt, zu Pyramiden gezogen. Der Blattſtiel hat keine Afterblätter. Eine vortreffliche Frucht ans Spalier; verlangt guten Boden. Giebt keinen ſchönen Hochſtamm.

Nr. 13. Der gestreifte Muscatencalville La Calville musquée. II. R.

D. VI. H. S. 3.

Ein schön gestreifter, großer, vortrefflicher Herbstapfel, sowohl für die Tafel, als auch für die Küche. Seine Form ist unregelmäßig, doch mehr breit, als hoch, durch stark vorstehende Rippen oft sehr verschoben, wodurch die großen Früchte eine etwas knollichte Form erhalten; gewöhnlich ist er $3\frac{1}{2}$ bis $3\frac{3}{4}$ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Der lange und spitzblätterige Kelch ist geschlossen und sitzt in einer geräumigen, oft wirklich tiefen, mit mehren Warzen und Falten zugeschnürten Einsenkung, aus welcher sich 6 bis 7 bald starke, bald flache Rippen über die Frucht erheben, wovon sich immer einige mehr hervordrängen und die Form der Frucht entstellen. Der Stiel ist stark, öfters fleischig, $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und sitzt in einer weiten und tiefen Höhle.

Die Grundfarbe ist ein gelbliches Grün, später wird dieses hellgelb mit grünlichem Schimmer. Die Sonnenseite ist mit breiten, röthlichen Streifen besetzt und dazwischen punktirt; die Schattenseite ist ebenfalls von der Stielwölbung an leicht gestreift, und Punkte bemerkt man fast gar nicht.

Das Fleisch ist gelblichweiß, locker, fein, voll Saft, von äußerst gewürzhaftem, wahrhaft zimmtartigen Geschmack, auch riecht die Frucht violenartig und welkt nicht. Das Kernhaus ist sehr groß, ganz offen, die Kammern sind weit und stoßen oben an die Kelchröhre und unten an den Stiel an, enthalten aber nur wenig vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht stark kegelförmig bis aufs Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt in der Hälfte oder zu Ende Septembers, hält sich aber nicht über 6 Wochen, worauf sie den Saft verliert.

Der Baum wächst in der Jugend stark, wird groß, die Äste bilden eine breitgewölbte Krone und stehen stark ab, der Blattstiel hat hie und da ganz feine fadenförmige Afterblätter.

Dieser gute Apfel verdient häufig angepflanzt zu werden, der Baum verlangt aber einen guten geschützten Stand und tiefen fruchtbaren Boden, sonst wird die Frucht nicht so gewürzhaft; auch wird der Baum leicht brandig.

Nr. 14. Der große rothe Sommerhimbeerapfel. Framboise rouge d'Eté. II. R.

D. V. H. S. 9.

Ein großer, schöner, vortrefflicher Herbst-Tafelapfel, und zu Compots vorzüglich gut. Die Form ist calvillartig, aber platt, gewöhnlich auf einer Seite höher, als auf der andern, und $3\frac{1}{4}$ Zoll breit, und auf der höchsten Seite $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch.

Der spitzblätterige Kelch ist geschlossen, bleibt lange grün und sitzt in einer geräumigen, bald flachen, bald tiefen, mit vielen Falten

und Wärzchen umgebenen Einsenkung, wovon sich oft 8 bis 10 flache Rippen sanft, doch einige etwas mehr erhaben, über die Frucht ziehen. Der Stiel ist braun, holzicht, ½ bis ¾ Zoll lang, und ragt nur wenig über die Stielwölbung hervor.

Die Grundfarbe der mit Duft belaufenen Schale ist ein trübes Gelb mit trübem Roth vermischt, die Sonnenseite mit einem dunkeln, abgerieben schön glänzenden Purpurroth verwaschen, welches mehr als die Hälfte der Frucht bedeckt. Punkte sind nur auf der Schattenseite sichtbar. Das Fleisch ist weiß, um den Kelch blaßröthlich, weich, locker, voll Saft, von sehr angenehmem, himbeerartigem Geschmack und violenartigem Geruch. Das Kernhaus ist sehr groß, breit, die Kammern sind geräumig und enthalten oft 10 bis 12 vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist breit und öffnet sich oft in eine Kammer, wodurch leicht Fäulniß entsteht. Die Frucht zeitigt Ende Septembers oder Anfangs Octobers, und dauert 4 bis 6 Wochen, worauf sie fault.

Der Baum ist gesund, wächst sehr lebhaft, wird groß, ist fruchtbar, erfordert aber guten Gartenboden. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter. Verdient häufige Anpflanzung.

Nr. 15. Multhaupt's gestreifter Himbeerapfel. II. R.

Diels systematisches Verzeichniß Nr. 501.

Ein schöner, ansehnlich großer, vortrefflicher später September-Tafelapfel. Seine Form ist hochaussehend, 2½ Zoll hoch, oft etwas höher, und 2¾ Zoll breit. Der Kelch steht in einer selten tiefen, mit starken Perlen umgebenen Einsenkung, der Bauch der Frucht aber ist rund. Der Stiel ist kurz und steht in einer tiefen, selten rostigen Höhle. Die Farbe der feinen, fettig anzufühlenden Schale ist hellgelb, die Sonnenseite mit schönen, oft starken carmoisinrothen Streifen besetzt. Die Punkte sind fein, und häufig in der Grundfarbe sichtbar. Das Fleisch ist fein, saftreich, markicht, von einem angenehmen, fein zimmt- und süßhimbeerartigen Geschmack; der Geruch ist schwach. Das Kernhaus ist groß. Die Frucht zeitigt Ende Septembers, und hält sich bis in den Winter.

Nr. 16. Der gestreifte gelbe Herbstcalville. Calville jaune rayée d'Automne. II. R.

D. III. H. S. 18. Chr. Hd. S. 28.

Diese schöne Herbstfrucht stammt aus Verdun, und ist sowohl für die Tafel, als auch zu Compots vorzüglich gut.

Die Form des ziemlich großen Apfels ist etwas conisch, einem großen gestreiften, oder einem rothen Herbstcalville ähnlich, von etwas hohem Ansehen, öfters auf einer Seite höher, als auf der andern, 3¼ Zoll breit, und eben so hoch.

Der langblätterige Kelch ist geschlossen, sitzt in einer flachen Einsenkung fast obenauf, aus welcher sich 5 starke Rippen kantartig über

die Frucht ziehen, zwischen welchen sich noch feinere Kanten erheben, und die Form des Apfels zurunden. Der oft starke, zuweilen auch etwas dünne Stiel, ist ½ bis 1¼ Zoll lang, und steht in einer flachen, selten tiefen Höhle.

Die Farbe der etwas fettigen Schale ist ein schönes Blaßgelb, später wird dieses gelber, die Sonnenseite ist mit starken, kurz abgesetzten carmoisinrothen Streifen besetzt und dazwischen punktirt. Auf der Schattenseite sieht man dagegen nur ganz blasse Streifen, die auch noch um die Stielwölbung häufig sichtbar sind. Punkte bemerkt man nur wenige, und bloß auf der Schattenseite sind solche sichtbar.

Das Fleisch ist weiß, locker und abknackend, saftig, um die Kelchhöhle etwas röthlich, von angenehmem, säuerlichsüßem Muscatellergeschmack, der mit dem weißen Wintercalville Ähnlichkeit hat.

Die Frucht hat einen starken Geruch, fast wie eine Muscatellerbirne, das Kernhaus ist sehr groß, so wie auch die Kelchröhre sich breit gegen ½ Zoll conisch herabsenkt. Die 6 bis 10 vollkommen schwarzen Kerne gehen, bei vollkommener Reife der Frucht, von ihren Samenhülsen los, und rasseln beim Schütteln derselben, wie beim Schlotterapfel.

Der Apfel zeitigt Ende Septembers, Anfang Octobers, und hält sich wohl bis Weihnachten, wo er dann eßbar ist, auch muß der Apfel etwas zeitig vom Baume gepflückt werden, sonst welkt derselbe und hat das Gewürz nicht.

Der Baum wächst nicht stark, wird nur mittelmäßig groß, seine Äste trägt er gern verwirrt und hängend, und ist übrigens frühzeitig und recht fruchtbar. Der Blattstiel hat kleine, öfters aber auch schöne Afterblättchen.

No. 17. Der Amtmannsapfel. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 496. Stammt von Hirschfeld.

Eine prachtvolle, vorzügliche und neue Frucht; darf nicht mit dem schon in diesem Handbuche vorkommenden Amtmannsapfel verwechselt werden.

Die Gestalt ist ziemlich kugelförmig, 3 bis 3¼ Zoll hoch und 3½ Zoll breit. Der langgespitzte Kelch ist meistens offen, und sitzt in einer tiefen, mit oft starken Rippen umgebenen Einsenkung, die bald stark, bald sanft über die Frucht hinlaufen. Der holzige Stiel ist 1 bis 1¼ Zoll lang und steht in einer tiefen, feinrostigen Höhle. Die Farbe der zarten, nicht fettigen, glänzenden Schale ist ein wachsartiges Gelblichweiß, die Sonnenseite mit kurzen carmoisinrothen Streifen besetzt, wozwischen oft stark roth getutscht oder punctirt ist. Wahre Punkte findet man nicht. Der Geruch der Frucht ist in der Zeitigung sehr angenehm. Das Fleisch ist weiß, locker, unter der Schale rosenroth schillernd, welches nach dem Kernhaus zu wie marmorirt erscheint, und von einem sehr angenehmen, rosenartig-süßweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist groß, etwas offen,

und die ſtarke Kelchröhre geht bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im October und hält ſich 4 Wochen.

Der Baum iſt ſehr tragbar. Eine vortreffliche frühe Tafelfrucht.

Nr. 18. Der frühe Hainbuttenapfel. II. R.

D. V. B. N. A. S. 8.

Ein ebenfalls vortrefflicher Herbſt- oder ſpäter Sommer-Tafelapfel, von beſonders angenehmem Geſchmack. Seine Form iſt kugelförmig, $3\frac{1}{4}$ Zoll breit und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Der langblätterige Kelch iſt feſt geſchloſſen, und ſitzt in einer öfters tiefen, mit Fleiſchperlen beſetzten Einſenkung, auch laufen mehre flache Rippen über den Apfel. Der holzige Stiel iſt 1 Zoll lang, und ſteht in einer tiefen, geräumigen, mit Roſt gefütterten Höhle. Die Grundfarbe der etwas düſter ausſehenden Schale iſt ein helles Gelb, wovon aber bei beſonnten Früchten, außer um die Kelchwölbung, nur wenig zu ſehen iſt; denn die ganze Schale iſt rundherum mit kurzen Carmoiſinſtreifen beſetzt und dazwiſchen mit einem trüben Roth ſtark getuſcht, ſo daß die Grundfarbe nur hier und da leicht durchſchimmert. Die Punkte ſind häufig, gleichmäßig vertheilt, und beſtehen nur in gelbgrauen Fleckchen. Das Fleiſch iſt weißlich gelb, fein, ſaftvoll, von angenehmem, himbeerartigem, ſüßem Weingeſchmack. Das Kernhaus iſt groß, geſchloſſen, die Kammern ſind ſehr geräumig und enthalten ziemlich viele langgeſpitzte, braune Kerne. Die Kelchröhre geht cylinderförmig bis aufs Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt gegen Ende Octobers, oft ſchon am Baume, und hält ſich nur 4 Wochen, worauf ſie ihren Saft verliert.

Der Baum wächſt langſam, treibt ſchwaches Holz, und man ſieht es ihm an, daß er zur Familie der Himbeeräpfel gehört. Der Blattſtiel hat ſtarke lanzettförmige Afterblätter.

No. 19. Der rothe Herbſtcalville. Calville rouge d'Automne. II. R.

D. III. H. S. 8. Chr. Hd. S. 28. T. O. G. IX. B. S. 205. Taf. 8.

Ein großer, vorzüglich ſchöner und vortrefflicher Tafelapfel, welcher für die Wirthſchaft ſehr ſchätzbar, und vorzüglich zum Welken dem Borsdorferapfel gleich geſchätzt wird. Seine Form iſt etwas länglich, und hat nach dem Kelch zu, von der Mitte aus, ein zugeſpitztes Anſehen; er iſt $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und $3\frac{1}{4}$ Zoll hoch, bei flach gewölbten Früchten aber beträgt die Höhe $\frac{1}{4}$ Zoll weniger; auch iſt die Frucht alsdann faſt etwas kugelförmig, und auf einer Seite etwas höher, als auf der andern. Der halbgeſchloſſene Kelch iſt ſtark, bleibt lange grün, und ſitzt in einer flachen, weißwollichten, mit feinen Rippen eingeſchnürten Einſenkung, wovon mehre über die Frucht hinlaufen, und durch ihr Hervortreten mehre tiefe Furchen auf derſelben verurſachen, ohne zwar deren Form zu verderben, doch dieſe öfters eckicht oder unegal machend. Der bald kurze, bald längere Stiel ſteht in einer tiefen, geräumigen,

etwas roſtfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der fettig werdenden Schale iſt auf der Schattenſeite ein blaſſes Roth, übrigens iſt der größte Theil der Frucht mit einem dunkeln Carmoiſinroth überzogen, welches auf der Sonnenſeite faſt ins Schwärzliche übergeht. Punkte ſind nur auf der Schattenſeite ſichtbar, welche gelbröthlich von Farbe ſind, auch findet man an jeder Frucht einige braune Roſtflecken. Das Fleiſch iſt weiß, unter der Schale aber roſenroth, fein, mürbe, ſaftig, von angenehmem, weinſäuerlichem Himbeergeſchmack. Das Kernhaus iſt ſehr groß, herzförmig, geht mit der Spitze bis in die Kelchröhre, in welcher ſich oft eine Kammer öffnet, wodurch häufig Fäulniß entſteht. Kerne ſind oft viele, oft wenige in den Kammern enthalten. Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers, hält ſich bis Weihnachten, verliert aber alsdann den Geſchmack; man muß aber die Frucht am Baume zeitigen laſſen, ſonſt welkt ſie zu ſehr.

Der Baum wächſt lebhaft, wird groß und ſtark, ſeine Äſte trägt er abwärts ſtehend, und ſie bilden eine breite und ſchöne Krone, auch iſt derſelbe ſehr fruchtbar. Der Blattſtiel hat lange und ſchmale Afterblätter. Dieſer gute Apfel verdient, als Hochſtamm erzogen, in jedem Garten eine Stelle, verlangt aber einen guten Boden.

Nr. 20. Der Danziger Kantapfel. I. R.

D. IX. H. S. 3.

Ein anſehnlicher, am Spalier wirklich großer, ſehr ſchöner, früher Herbſtapfel; für die Tafel von vorzüglicher Güte und erhabenem Geſchmack. Seine Form iſt vollkommen calvillartig, dem rothen Herbſtcalville ähnlich, bald hochgebaut, bald aber auch plattrund, die $3\frac{1}{4}$ Zoll breiten und $2\frac{1}{2}$ Zoll hohen, langausſehenden Früchte ſind oft noch $\frac{1}{4}$ Zoll höher, aber weniger breit. Der ziemlich ſtarke, langgeſpitzte Kelch iſt ziemlich offen und ſitzt in einer eben nicht geräumigen, tiefen, mit vielen feinen Falten und mehren calvillartigen Rippen beſetzten Einſenkung, welche auch über die Frucht bis zur Stielhöhle fortlaufen. Der Stiel iſt dünn und holzig, bald kurz, bald 1 bis $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, und ſitzt in einer ſehr tiefen, trichterförmigen, mehrentheils durch Fleiſchbeulen verſchobenen Höhle, welche bald glatt, bald mit ſtrahlenförmigem Roſt bekleidet iſt. Die Grundfarbe der feinen Schale iſt ein blaſſes Hellgrün, welches ſpäter ſchönes Citronengelb wird, wodurch immer noch etwas Grünes durchſcheint; dabei iſt die Frucht mit einem feinen Duft angelaufen. Die Sonnenſeite iſt mit einem glänzend blutartigen Carmoiſinroth, öfters wahrem Blutroth überzogen, ſo daß ſelbſt auf der Schattenſeite nur wenig von der Grundfarbe durchſchimmert; ganz beſchattete Früchte ſind mehr gelb als roth. Die Punkte ſind weitläufig, im Gelben mehr als im Rothen ſichtbar, dabei findet man noch ſchwarzbraune Roſtflecken. Das Fleiſch iſt weißlich, etwas ins Grün ſpielend, fein, markicht, ſaftvoll und von lieblich erhabenem, weinſäuerlichem, etwas gewürzhaftem Zuckergeſchmack. Die Kelchröhre iſt breit und geht wie ein

Trichter bis auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im halben October, oft schon Ende Septembers, und hält sich bis in den December, wo sie aber den Geschmack verliert.

Der Baum wächst stark, wird groß und trägt bald und reichlich, verlangt aber einen guten, warmen Boden, sonst wird die Frucht weniger gut. Auf Johannisstämme veredelt, giebt es vortreffliche fruchtbare Zwergbäume. Ist zur Anpflanzung besonders zu empfehlen.

Nr. 21. Der Gewürzcalville. La Calville aromatique. II. R.

D. V. H. S. 3.

Ein nur mittelgroßer, gewürzhafter, vortrefflicher Herbst-Tafelapfel, auch zu jedem öconomischen Gebrauch gut. Sein Ansehen ist trübe, und verspricht das Gute nicht, was er enthält. Seine Form ist die eines kleinen rothen Herbstcalvilles, nach dem Kelch zu etwas stumpf zugespitzt, gewöhnlich ist er 3 Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Der langspitzblätterige Kelch ist geschlossen und sitzt in einer seichten, kleinen, mehrentheils mit 5 Rippen umgebenen Einsenkung, welche sehr erhaben über die Frucht hinlaufen, und wovon sich besonders einige mehr erheben und die Rundung der Frucht entstellen. Der dünne Stiel ist $\frac{1}{2}$ Zoll lang, steht der Frucht gleich, oder nur wenig hervor, und sitzt in einer geräumigen, oft tiefen, trichterförmigen, mehrentheils mit Rost gefütterten Höhle. Die Grundfarbe der fettigen Schale ist ein helltrübes Grün, später wird dieses gelblich, mit etwas Grün vermischt; die Sonnenseite ist mit breiten, blutrothen Streifen besetzt, zwischen welchen ein helleres Roth leicht verwaschen ist. Punkte sind selten und wenig, dagegen findet man bräunliche, schwarz eingefaßte Rostflecken. Das Fleisch ist weißlich, unter der Schale grünlich, sehr fein, voll Saft, von gewürzhaftem, angenehmem Violengeschmack, auch riecht die Frucht violenartig. Das Kernhaus ist herzförmig breit, oft sehr offen, die Kammern sind groß und enthalten nicht viele Kerne. Die Kelchröhre geht bis aufs Kernhaus herab. Der Apfel zeitigt im halben October, dauert bis Weihnachten, worauf er aber welkt, zumal wenn derselbe zu früh abgenommen worden ist.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, seine Äste hängen sich gern abwärts; er verlangt einen guten Stand und Boden, dann ist er auch recht fruchtbar. Der Blattstiel hat sehr schöne, ausgezeichnet große Afterblätter.

Nr. 22. Der frühe Rosencalville. II. R.

D. XII. H. S. 3.

Ein sehr schöner, großer, früher Herbst- oder später Sommer-Tafelapfel von angenehmem Geschmack, aber nur kurzer Dauer. Seine Form ist platt gedrückt, $3\frac{1}{2}$ Zoll breit, und oft nur $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Der Kelch ist groß, langgespitzt, bleibt lange grün, ist weit geöffnet, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, mit vielen feinen Rippen umge-

benen Einsenkung, wovon gewöhnlich 5 ziemlich erhaben über die ganze Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der Stiel ist holzig, ½ Zoll lang, und steht in einer weiten, tiefen, rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der zarten Schale ist ein blasses Strohgelb, später wird dieses ein hohes Citronengelb; dabei ist der größere Theil der Frucht mit einem schönen, glänzenden Roth verwaschen, in welchem man hauptsächlich auf der Schattenseite breite Streifen bemerkt. Punkte sind nur im Rothen sichtbar, und bräunlich von Farbe, im Gelben sind es nur undeutlichere, hellere Fleckchen. Das Fleisch ist mattweiß, locker, markicht, saftvoll, von einem süßen, angenehmen Weingeschmack, auch hat die Frucht einen starken Violengeruch und welkt nicht. — Das Kernhaus ist groß und offen, die geräumigen Kammern enthalten nur wenige, breite, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist ein sehr breiter, stumpfer Kegel. Die Frucht reift im October, und hält sich bis in den December.

Der Baum wächst sehr stark, treibt viele Äste und bildet eine hohe Krone; er wird frühzeitig fruchtbar. Der Blattstiel hat bald Afterblätter, bald nur Afterspitzen. Zu Zwerg besser auf Wildling und als Pyramide erzogen, als auf Johannisstamm.

Nr. 23. Der lange rothe Himbeerapfel. III. R. Framboise rouge longuette.

D. V. H. S. 15.

Ein ansehnlich großer, sehr guter Herbst-Tafelapfel, doch mehr für die Wirthschaft geeignet, welcher sich durch das abwechselnde Roth vom höchsten Purpur bis zu den blassesten trüben Streifen auf seiner Schale, vor vielen seines Gleichen besonders auszeichnet. Seine Form ist immer hochaussehend, manche Früchte sind höher, als breit (paraboliſch), und er übertrifft hierin den rothen Wintercalville. Von Ansehen ist er etwas breit, abgestumpft, kegel- oder stumpfzugespitzt walzenförmig. Der flache Bauch sitzt unter der Mitte nach dem Stiel zu; nach dem Kelch hin nimmt die Frucht bald sanft, bald ziemlich stark ab, und endigt mit einer abgestumpften Fläche. Nach dem Stiel nimmt sie weniger ab, und bildet eine schön zugerundete, oder flache Wölbung, auf welcher die Frucht ziemlich breit aufsitzt, so daß beide Wölbungen stark verschieden sind. Ein vollkommener Apfel ist 2¾ Zoll breit, und 3 Zoll hoch, viele sind aber auch eben so hoch, als breit. Der fest geschlossene, ziemlich starke Kelch bleibt an seinem Anfang lange etwas grün, und sitzt in einer engen, etwas seichten, mit einigen ganz feinen Falten oder Fleischwärzchen besetzten Einsenkung. Auf dem oberen Rande erheben sich gewöhnlich 5 schöne deutliche Rippen, und laufen sanft, ohne die Frucht zu entstellen, bis zur Stielwölbung hin. — Der bald kurze, bald ¾ Zoll lange Stiel steht in einer etwas engen, ziemlich tiefen, glatten Höhle, welche nur zuweilen mit etwas strahlenförmigem Rost bekleidet ist. Die Grundfarbe der am Baume mit etwas Duft belaufenen fei-

nen Schale ist ein trübes Grasgrün, das erst im Winter schönes Citronengelb wird; bei besonnten Früchten sieht man nur wenig davon, denn bei diesen ist $\frac{2}{3}$ der Frucht mit einem sehr dunklen, fast schwärzlich schillernden, sehr glänzenden Carmoisinroth stark verwaschen. In diesem Roth bemerkt man, genau betrachtet, schwärzliche dunklere Streifen, die erst nach der Schattenseite hin deutlicher werden, wozwischen nur hier und da die gelbe Grundfarbe durchscheint. Bei weniger besonnten Früchten ist das Roth trüber, sind die Streifen deutlicher, bei beschatteten hingegen sieht man nur breite, trübe, blasse und verflossene Streifen, die sich um die ganze Frucht herumziehen. — Die Punkte sind ziemlich häufig, fein, gelblich, aber meistens etwas undeutlich. Das Fleisch ist gelblichweiß, nicht saftreich, weich, locker, etwas lederartig, und von einem süßen, angenehmen, violenartigen Geschmack und Geruch. Das Kernhaus ist groß, aber geschlossen, die Kammern sind flach, und enthalten ziemlich viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im October, hält sich bis in den Winter, wird aber alsdann fade und trocken.

Der Baum wächst anfänglich lebhaft, nachher aber langsam, und bleibt klein. Seine vielen Äste trägt er sehr abstehend, unordentlich und hängend, wodurch die Form des Baumes eben nicht gewinnt; doch wird er jährlich außerordentlich fruchtbar. Der Blattstiel hat schöne große Afterblätter. Der Baum macht einen gesunden Hochstamm und ist aller Anpflanzung werth.

Nr. 24. Der Gräfensteiner. II. R.

D. VIII. H. S. 8. Chr. Hd. S. 44. T. O. G. XXI. B. S. 119. Taf. 9.

Ein oft wirklich großer, stark und wohlriechender, sowohl für die Tafel, als für die Wirthschaft schätzbarer Apfel, welcher von einem Gute oder Schlosse Gräfenstein in Schleswig-Holstein seinen Namen erhalten hat, und in dortiger Gegend, überhaupt im nördlichen Deutschland, Holstein und Dänemark allgemein verbreitet ist. Gehört eigentlich nicht unter die Calville, dem Fleisch nach unter die Reinetten; in England wird er dem sehr geschätzten **Ribstons Peppin** gleichgestellt. Seine Form ist veränderlich, bald ist er plattrund, bald hoch kugelförmig, $3\frac{1}{4}$ Zoll breit, die plattrunden Früchte sind nur $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch, die kugelförmigen aber $2\frac{3}{4}$ Zoll. Der Kelch ist meistens fehlerhaft oder verstümmelt, bald grün, bald verdorrt, und sitzt in einer geräumigen, oft recht tiefen, mit vielen feinen und sanften Rippen umgebenen Einsenkung, welche sanft über die Frucht hinlaufen, und nur zuweilen wird durch beulenartige Erhöhungen die Rundung der Frucht verdorben. Der Stiel ist bald kurz, bald $\frac{3}{4}$ Zoll lang, steht selten vor, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, trichterförmigen, rostfarbigen Höhle, welche öfters durch einen Fleischwulst verengt ist. Die Grundfarbe ist schönes helles Strohweiß; später wird dieses ein hohes Goldgelb; freihängende Früchte sind rundherum mit schönen car-

moisinrothen Streifen besetzt, und dazwischen punctirt. Eigentliche Punkte fehlen gänzlich, dagegen finden sich häufig schwärzliche Rostflecken, besonders um den Kelch. Das gelblichweiße Fleisch ist locker, nicht ganz fein, aber sehr saftvoll, von erhabenem, melonen- oder erdbeerartigem Ananasgeschmack; auch hat die Frucht einen diesem ähnlichen Geruch. Das Kernhaus ist sehr groß, bald halb, bald ganz offen, die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten viele, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht wie ein schöner Kegel bis zum Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt Ende Octobers, dauert bis Weihnachten, wo sie alsdann den Geschmack verliert, und hat den Fehler, daß sie leicht fault.

Der Baum wird groß, wächst gut, bildet eine schöne kugelförmige Krone mit weit abstehenden Ästen, und ist sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat schöne lanzettförmige Afterblätter. Verdient häufig angepflanzt zu werden, indem er auch in geringem Boden gut fortkommt, und paßt daher zu öffentlichen Anpflanzungen recht gut.

Nr. 25. Der Carmincalville. I. R.

D. II. B. N. Y. S. 1.

Dieser wirklich große, schöne, dunkelrothe, vortreffliche, frühe Wintercalville, für die Tafel ausgesucht, empfiehlt sich noch besonders durch seinen angenehmen Geschmack. Seine Form ist gewöhnlich kugelförmig, doch nehmen größere Früchte eine etwas hochaussehende Gestalt an, und sind $2\frac{3}{4}$ bis $3\frac{1}{4}$ Zoll breit, und $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Der dürre, breitblätterige Kelch ist geschlossen, und sitzt in einer engen, selten tiefen, mit feinen Rippen besetzten Einsenkung, welche bald schwach, bald stark erhaben über die Frucht hinlaufen. Der dünne Stiel ist 1 bis $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, und sitzt in einer tiefen, trichterförmigen Höhle. Die Grundfarbe der zarten Schale ist hellgrün, später wird dieses gelb, wovon aber bei freihängenden Früchten nur wenig zu sehen ist, indem eine dunkle Carminröthe die ganze Frucht überzieht, welche auf der Sonnenseite ins Schwärzliche schillert; dazu gesellen sich noch zuweilen schwärzliche Rostflecken und bräunliche Rostfiguren. Die Punkte sind auf der Sonnenseite weitläufig, auf der Schattenseite aber häufiger, sehr fein, und von hellröthlicher Farbe. Das Fleisch ist fein, saftvoll, um den Kelch und oft tief ins Fleisch hinein rosenroth, mit einer rothen Ader um das Kernhaus, übrigens ist es von angenehmem, gewürzhaftem, himbeerartigem Weingeschmack. Das Kernhaus ist groß, geschlossen, die Kammern sind flach, breit, und enthalten nur wenige starke, sehr spitze Kerne. Die Kelchröhre geht wie ein schöner Cylinder bis aufs Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt Ende Octobers, hält sich bis in den Winter, wo sie aber den Geschmack verliert.

Der Baum wächst lebhaft, geht schön in die Luft, und bildet eine kugelförmige Krone, trägt auch, wenn er zu Jahren kommt, reichlich. Der Blattstiel hat schöne lanzettförmige Afterblätter. Spä-

tere Erfahrungen des Herrn Geheimerath Diel weisen darauf hin, daß man diesen guten Apfel nicht hochstämmig und im Freien erziehen soll, sondern auf Wildling veredelt als Spalier oder Pyramide, und ihm einen guten Stand und Boden gebe, indem der Baum etwas zärtlich, und leicht dem Krebs unterworfen ist.

Nr. 26. Der weiße Herbstcalville. Calville blanche d'Automne. II. R.

Chr. Hd. Wb. S. 29. T. O. G. XVI. S. 359. Taf. 17.

Ein länglicht walzenförmiger, mittelgroßer, guter, sehr haltbarer, sowohl für die Tafel, als für die Küche und zum Welken tauglicher Apfel, 2 Zoll breit und 2 Zoll und einige Linien hoch. Der starke aufrechtstehende Kelch sitzt in einer engen, mit feinen Falten umgebenen, flachen Einsenkung, aus welcher mehre Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen. Der dünne holzige Stiel ist 1 Zoll lang, und steht in einer kleinen engen Höhle. Die Grundfarbe der dünnen Schale ist grünlichgelb, später schönes Citronengelb, auf der Sonnenseite wird dieses etwas goldgelber. Die Punkte sind zerstreut, zart und bräunlich von Farbe. Das Fleisch ist zart und weiß, saftig, von süßlichsauerm, erdbeerartigem Geschmack, besonders um Weihnachten, worauf es aber fade wird. Die Frucht zeitigt im October, und hält sich bis in den Februar.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, geht schön in die Luft, bildet aber eine weit auseinanderstehende, sehr durchsichtige Krone, und wird etwas spät tragbar.

Nr. 27. Der Meißner leberrothe Himbeerapfel. II. R.

D. VII. H. S. 8. T. O. G. XXI. B. S. 67. Taf. 7.

Ein großer, düster aussehender, der röthlichen Leberfarbe ähnlicher, mehr für die Wirthschaft geeigneter Herbstapfel. Seine Form ist hochaussehend, dem rothen Wintercalville sehr ähnlich, nur größer, zuweilen auch etwas kugelförmig, 3 Zoll breit und 3 Zoll hoch, gewöhnlich ist er auf einer Seite etwas höher, als auf der andern. Der lang und schön gespitzte Kelch ist grün, an seinen Spitzen oft dürr, und sitzt geschlossen und straußförmig in die Höhe stehend, in einer etwas engen, ansehnlich tiefen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, aus welcher sich 5 schöne Rippen calvillartig über die Frucht, bald mehr, bald weniger erhaben, hinziehen, und dem Apfel ein kantiges Ansehen geben. Dazwischen laufen noch weniger erhabene Rippen, welche die Rundung des Apfels wieder ausgleichen. Der dünne Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang, und steht in einer weiten, ansehnlich tiefen, öfters aber auch seichten, bald glatten, bald rostigen Höhle, welche zuweilen durch hineinlaufende Rippen etwas verschoben wird. Die Grundfarbe der dünnen, am Baume mit Duft belaufenen Schale ist ein hellgelbliches Grün, wovon aber bei manchen Früchten wenig zu sehen, indem fast die ganze Frucht mit einem erdartigen Blutroth,

der Leberfarbe ähnlich, überzogen ist, welches auf der Sonnenseite blutartiger wird; auch zeigen sich an der Stielwölbung zuweilen carmoisinrothe Streifen. Die Punkte sind sehr fein, weißgrau, später gelblich, fallen nicht besonders in das Auge, auch findet man selten weitere Abzeichnungen an dem Apfel. Das Fleisch ist grünlich weiß, ins Blaßröthliche schillernd, fein, körnicht, locker, markicht, hinreichend saftvoll, von angenehmem, weinsäuerlichem, etwas himbeerartigem Geschmack, doch ohne Gewürz. Das Kernhaus ist groß und weit offen, die Kammern sind sehr weit, enthalten aber viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht bis in das Kernhaus herab, wodurch dieses häufig schimmlicht wird. Die Frucht zeitigt im October, hält sich bis um Fastnacht, wird aber in der Mitte des Winters schon mehlicht, und zum rohen Genuß unschmackhaft, bleibt jedoch zum Gebrauch in der Küche noch immer ein guter Apfel, besonders für den Landmann, welcher große Äpfel liebt.

Der Baum wächst sehr stark, und wird recht fruchtbar. Der Blattstiel hat schöne lanzettförmige Afterblätter. Auf Johannisstamm als Zwergbaum erzogen, wird der Apfel viel größer und edler von Geschmack.

Nr. 28. Der gestreifte Winterhimbeerapfel. Framboise rayée d'hyver. II. R.

D. IV. R. A. S. 7. Stammt aus Saarbrücken.

Ein mittelgroßer, buntgestreifter, schöner, vortrefflicher Winter-Tafelapfel, von gewürzhaftem Geschmacke. In seiner Gestalt nähert er sich der Kugelform, sieht dem Haarlemer Himbeerapfel sehr ähnlich, und ist $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll, oft etwas weniger hoch. Der schmale und langblätterige Kelch ist geschlossen, und sitzt in einer geräumigen, ziemlich tiefen Einsenkung, welche mit feinen Rippen und Fleischperlen besetzt ist, wovon mehre calvillartig und breit über die Frucht laufen. Der dünne, holzige Stiel ist $\frac{3}{4}$ bis 1 Zoll lang, und sitzt in einer weiten, tiefen, größtentheils glatten Höhle. Die Grundfarbe der glatten Schale ist ein schönes Hellgrün, später wird dieses ein helles Citronengelb, die Sonnenseite, so wie der größere Theil der Frucht, ist mit schönen Carmoisinstreifen besetzt, und dazwischen getuscht, so daß nur wenig von der Grundfarbe zu sehen ist. Selbst auf der Schattenseite verbreiten sich bei stark besonnten Früchten diese Streifen, und nur bei sehr beschatteten fehlen solche. Die Punkte sind fein, gelblich, und nur im Roth sichtbar. Das Fleisch ist weißlichgelb, sehr fein, saftvoll, von gewürzhaftem, himbeerartigem Geschmack, auch hat die Frucht einen starken Violengeruch. Das Kernhaus ist groß und offen, die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten kleine, spitzeiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist stark, geht bis auf das Kernhaus herab, und spaltet sich oft in die Breite, wobei sie sich oft in die Kammern erstreckt. Die Kelchröhre geht wie ein

ſtarker Kegel bis in das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im November und hält ſich 6 Wochen lang wohlſchmeckend.

Der Baum wächſt gut, zumal in der Jugend, wird aber nur mittelmäßig groß, iſt geſund, trägt ſeine Äſte etwas abſtehend, und belaubt ſich dadurch nicht ſtark; er iſt fruchtbar, und kann recht gut ins Freie gepflanzt werden, indem derſelbe nicht ſo zärtlich, wie viele andere Calvillarten iſt. Der Blattſtiel hat kurze, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 29. Der rothe Harlemer Himbeerapfel. La framboise rouge rayée. II. R.

D. V. H. S. 21.

Ein ſchöner, anſehnlich großer, vortrefflicher ſpäter Herbſt-Tafelapfel, zum Dämpfen eine köſtliche Frucht. Seine Form iſt platt, und nähert ſich der Kugelform, er iſt 3 Zoll breit, und nur $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Der ſchmale, langgeſpitzte Kelch iſt feſtgeſchloſſen, bleibt lange grün, und ſitzt in einer größtentheils flachen, engen, mit vielen Falten und Rippchen, auch feinen Fleiſchperlen beſetzten Einſenkung wie eingeſchnürt; ſteht aber auch öfters nur oben auf der Frucht auf. Über die Frucht ſelber laufen mehre feine, flache, rippenartige Erhabenheiten hin, welche die Form des Apfels nicht entſtellen. Der dünne Stiel iſt 1 bis $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, und ſteht in einer ſchönen, tiefen, geräumigen, mit hellbraunem Roſt gefütterten Höhle, welcher ſich ſternförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe der ſehr dünnen, mit blauem Duft belaufenen Schale iſt gelblichgrün; ſpäter wird es ſchönes Citronengelb, wovon aber nur auf der Schattenſeite und um den Kelch herum etwas zu ſehen iſt, indem die Sonnenſeite, ſo wie der größere Theil der Frucht, mit einem düſtern, trüben Carmoiſinroth verwaſchen iſt. Auf der Sonnenſeite iſt dieſes Roth dunkler, hingegen auf der Schattenſeite lichter, worin ſich dann auch viele breite, unregelmäßige Streifen zeigen. Die Punkte ſind häufig, fein und gelblich, aber nur im Roth ſichtbar; dazu findet man noch oft bräunliche Roſtflecken. Das Fleiſch iſt weißlichgrün, fein, locker, ſaftvoll, von angenehmem, ſüßweinſäuerlichem, roſenartigem Geſchmack; auch hat die Frucht einen angenehmen Violengeruch. Das Kernhaus iſt groß, breit, aber nicht offen, und ſitzt etwas nach dem Stiel zu; die Kammern ſind geräumig, breit, flach, und enthalten viele dicke, langgeſpitzte Kerne. Die Kelchröhre geht als eine breite Röhre oft bis in eine Kammer herab. Die Frucht zeitigt im halben November, dauert bis in den Winter, wo ſie aber den Saft verliert.

Der Baum wächſt nicht ſchön, ſeine ſchlanken Äſte ſtehen etwas abwärts, und bilden eine hängende, flache Krone; übrigens iſt er frühzeitig fruchtbar, verlangt aber einen gut gebauten Boden und einen warmen Stand, ſonſt werden die Früchte nicht ſchmackhaft. Der

dünne Blattstiel hat kleine schöne Afterblätter. Zu Zwerg als Pyramide auf Wildling erzogen, wird er bald sehr fruchtbar.

Nr. 30. Possart's Moskauer Nalivia. Nalivia. Nalivi. II. R.

D. IV. B. N. A. S. 12. D. O. C. Nr. 14.

Der verstorbene Justizrath Possart in Züllichau hatte den Baum aus Moskau erhalten, und er ist wahrscheinlich orientalischen Ursprungs.

Ein recht schöner, ansehnlich großer, früher Winter-Tafelapfel von angenehmem Geschmack. Die Frucht ist von Ansehen calvillartig, hochaussehend, und ähnelt dem weißen Wintercalville vollkommen. Der Bauch sitzt so ziemlich, oft vollkommen, in der Mitte, und wölbt sich flach abgerundet um den Stiel. Nach dem Kelch nimmt er viel stärker ab, und hat nicht selten ein breit abgestumpftes Ansehen, so daß beide Wölbungen wie bei dem weißen Wintercalville oft sehr verschieden sind. In ihrer gewöhnlichen Größe ist die Frucht $3\frac{1}{4}$ Zoll breit, und auf der höchsten Seite 3 Zoll hoch, doch gibt es auch deren, die $\frac{1}{2}$ Zoll niedriger, als breit sind. Der sehr starke, langgespitzte, fast charakteristische Kelch steht straußförmig in die Höhe, ist geschlossen, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, in der man feine Rippen bemerkt, die sich oft calvillartig über die Frucht hinziehen. — Der holzige Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und steht in einer geräumigen, tiefen, trichterförmigen Höhle, welche mit Rost gefüttert ist, der sich oft sternförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der glatten, geschmeidigen Schale ist vom Baum hellgrün, wird nach und nach helles Citronengelb, und hat in der Regel keine Röthe auf der Sonnenseite, dagegen wird die Farbe daselbst goldartiger. Wahre Punkte bemerkt man eigentlich nicht, dagegen findet man zuweilen Anflüge von braunen, warzenähnlichen Rostflecken auf der Sonnenseite. Das Fleisch ist schön weiß, weich, markicht, fein, saftvoll, und von einem angenehmen, feinen, etwas alantartigen Geschmack. Der Apfel welkt nicht, und bekommt in der Zeitigung einen violenartigen Geruch. Das Kernhaus ist groß, herzförmig, und etwas offen; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten viele starke, spitzeiförmige, braune Kerne. Die Kelchröhre ist ein breiter, kurzer, stumpfer Kegel. Die Frucht zeitigt Ende Novembers, und hält sich bis in den Winter.

Der Baum wächst lebhaft, trägt seine Äste ziemlich abstehend, und bildet ohne Nachhülfe eine flache Krone. Der Blattstiel hat nur feine Afterspitzen. Verdient Anpflanzung.

Nr. 31. Der Calville von Rochelle. Calville de Rochelle. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 505. S. 7. D. O. C. Nr. 25.

Ein recht schöner, mittelmäßig großer, auf Zwerg oft recht großer früher Winterapfel, für den rohen Genuß. Er ähnelt in Allem dem weißen Wintercalville, und ist 3 Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Der Kelch steht in einer mehr oder weniger tiefen, mit starken Rip-

pen umgebenen Einsenkung, die auch breit erhaben über die Frucht hinlaufen, und deren Form oft entstellen. Der kurze Stiel steht in einer ziemlich tiefen rostfarbigen Höhle. Die Farbe der geschmeidigen Schale ist hellgelb, stark besonnte Früchte sind oft mit rothen Streifen gezeichnet. Punkte findet man fast gar nicht. Das Fleisch ist saftvoll, markicht, von einem angenehm erfrischenden, süßweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist groß. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis zum Januar; in der Zeitigung verbreitet sie einen sehr starken und angenehmen Geruch.

Nr. 32. Der frühe, violette Paradiesapfel. II. R.

D. syst. Verz. S. 3. Nr. 499.

Ein sehr schöner, ansehnlich großer Herbstapfel zum frischen Genuß. Seine Form ist hochaussehend, 3 Zoll breit, und auch oft eben so hoch. Der Kelch sitzt gewöhnlich in einer seichten, mit sanften Rippen umgebenen Einsenkung, die sich auch über den Bauch der Frucht hinziehen. Die Farbe der Schale ist hochgelb, die Sonnenseite mit einem blassen Blutroth verwaschen. Die Punkte sind ziemlich zahlreich. Das Fleisch ist fein, saftreich, markicht und von einem angenehmen, gewürzhaften, süßen Weingeschmack. Das Kernhaus ist groß. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in das Frühjahr.

Nr. 33. Der Königscalville. La Calville royale. II. R.

D. IV. B. N. A. S. 3.

Dieser gewöhnlich nur mittelgroße, vortreffliche Winter-Tafelapfel stammt aus einem Churfürstlich-Cölnischen Garten in Brühl, aus welchem noch mehre gute Äpfelsorten vorkommen werden. In seinem ganzen Äußern hat er eine auffallende Ähnlichkeit mit dem weißen Wintercalville, und ist wie dieser von Form stumpf zugespitzt, $3\frac{1}{2}$ bis $3\frac{3}{4}$ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Der starke und langgespitzte Kelch ist ziemlich geschlossen und sitzt in einer schönen, tiefen, trichterförmigen, mit vielen feinen Falten und Rippen besetzten Einsenkung, wovon mehre recht calvillartig über die Frucht laufen und solche eckig machen. Der holzige Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang und sitzt in einer tiefen, geräumigen, trichterförmigen, stark rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist grünlichgelb, welches später hellgelb wird; die Sonnenseite ist mit einem angenehmen blutartigen Roth leicht verwaschen. Wahre Punkte sind selten, häufiger aber fein angespritzte Rostanflüge. Das Fleisch ist weiß, fein, saftig, von angenehmem, gewürzhaftem, fein himbeerartigem, zuckerhaftem Weingeschmack, auch riecht die Frucht himbeerartig und welkt erst im Winter. Das Kernhaus ist groß, oft ganz offen, die Kammern sind sehr weit, und enthalten wenige, oft taube Kerne. Die Kelchröhre ist groß, breit und geht trichterförmig bis zur Spitze des Kernhauses herab. Die Frucht zeitigt im November und dauert den ganzen Winter hindurch.

Der Baum wächst stark, aber sperrig, so daß man nur mit Mühe eine schöne Krone bilden kann; weßhalb derselbe besser zu Zwerg auf Johannisstamm, als Pyramide sich eignet, wo er bald fruchtbar wird und reichlich trägt. Der Blattstiel hat nur kleine Afterspitzen.

Nr. 34. Corten's gelber, süßer Wintercalville. II. R.

D. V. B. N. A. S. 3.

Dieser sehr große, schöne, einfarbige und haltbare Wintercalville ist ein Sämling, von dem Friedensrichter, Herrn Corten, bei Mastricht erzogen, und für Liebhaber von Süßäpfeln sehr schätzbar. In seiner Form ähnelt er vollkommen dem weißen Wintercalville, nur wird er größer, oft 4 Zoll breit und 3 bis 3½ Zoll hoch. Der kurzblätterige Kelch ist ziemlich geschlossen und sitzt in einer engen, tiefen, mit 5 rippenartigen Erhabenheiten besetzten Einsenkung, welche sich auch deutlich über die Frucht hinziehen. Der sehr kurze Stiel sitzt in einer weiten, tiefen, trichterförmigen, rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist anfangs grünlichgelb, später wird sie schönes Citronengelb, ohne Spur von Röthe auf der Sonnenseite. Die Punkte sind selten, und nur auf der Sonnenseite bemerkbar, dabei fein und hellbraun von Farbe. Das Fleisch ist weiß, fein, saftig, markicht und von angenehmem, gewürzhaftem Zuckergeschmack, auch riecht der Apfel violenartig. Das Kernhaus ist groß und offen, die Kammern sind sehr weit und enthalten nicht viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht schmal bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis zum Frühjahr.

Der Baum wächst kraftvoll, wird groß, belaubt sich schön und soll sehr fruchtbar seyn. Der Blattstiel hat lanzettförmige Afterblätter. Verdient ebenfalls häufige Anpflanzung.

Nr. 35. Der Lütticher Ananascalville. II. R.

D. Verz. Nr. 503. S. 6.

Ein ansehnlich großer, auf Zwerg oft sehr großer, schöner, einfarbiger, früher Winterapfel, 3 Zoll hoch und 3¼ Zoll breit. Der Kelch sitzt in einer tiefen, mit Rippen umgebenen Einsenkung, die stark und breit erhaben über die Frucht hinlaufen. Der starke Stiel ist kurz und steht in einer tiefen, stark rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist ein schönes Gelb, ohne Röthe auf der Sonnenseite. Das Fleisch ist saftreich, körnicht, ziemlich fest, von einem angenehmen, erdbeerartigen, süßweinichten Geschmack; auch riecht die Frucht angenehm. Das Kernhaus ist sehr groß. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Winter.

Nr. 36. Eggermont's Calville. Calville Eggermont. II. R.

D. VI. B. N. A. S. 8. D. O. C. Nr. 44.

Von dem Hrn. Prof. van Mons.

Ein von Ansehen schöner, einfarbiger, mittelmäßig großer, frü-

her Winterapfel, angenehm zum rohen Genuß. Seine Form ist plattrund, stumpf zugespitzt. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich um den Stiel flachrund, nach dem Kelch zu aber nimmt er stärker ab und bildet eine stumpf zugespitzte Fläche, wodurch beide Wölbungen deutlich verschieden werden. Eine gewöhnliche Frucht ist 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der lang und fein gespitzte Kelch ist geschlossen und sitzt in einer engen, ansehnlich tiefen, mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung, die auch deutlich und oft schön erhaben über die Frucht hinlaufen. Der holzige, ½ Zoll lange Stiel steht in einer tiefen, trichterförmigen, mit etwas Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der etwas fettig anzufühlenden Schale ist ein grünliches Gelb, das in der Reife helles Citronengelb wird; auf der Sonnenseite bemerkt man keine Röthe, auch findet man keine Rostanflüge, Figuren oder Flecken davon an der Schale. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, wenig ins Auge fallend, und ähneln oft, bei stark besonnten Früchten, kleinen schwarzbraunen Rostflecken. Das Fleisch ist schön weiß, fein, saftvoll, markicht und von einem angenehmen, süßweinsäuerlichen Geschmack und Geruch; auch welkt die Frucht nicht. Das Kernhaus ist groß und offen, die Kammern sind lang, sehr geräumig, und enthalten wenige, und meistens taube Kerne. Die Kelchröhre ist kurz und flach. Die Frucht zeitigt im November und hält sich den Winter hindurch.

Der Baum wächst sehr lebhaft und frech, seine starken Äste stehen starkabwärts, und bilden, wie beim weißen Wintercalville, eine etwas flache, breite, unregelmäßige Krone; übrigens ist er recht fruchtbar. Der starke Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 37. Der gelbe Calville. Osterapfel. Paasch Apple. U. R.

Chr. H. Wb. S. 64.

Diese Frucht soll aus den Kernen eines weißen Wintercalvilles entstanden seyn; und da sie sich bis Ostern wohl erhällt, so hat sie deßhalb den Namen Osterapfel erhalten. Ein großer, schöner, wachsgelber Apfel, mit sehr hohen Rippen. Seine Form ist gewöhnlich hoch aussehend, doch giebt es auch platte Früchte; unten an der Stielfläche ist die Frucht am breitesten, von wo aus sie abnehmend nach dem Kelche zu geht. Der Kelch sitzt in einer tiefen, mit starken Rippen versehenen Einsenkung, welche sich auf der einen Seite stärker erheben, wodurch die Frucht um den Kelch unegal wird, so wie auch die Rundung des Bauches durch die herablaufenden Erhöhungen oft ein verschobenes Ansehen erhält. Der kurze, starke Stiel steht in einer ansehnlich tiefen Höhle, welche häufig mit Rost gefüttert ist. Die Farbe der glatten, glänzenden Schale ist ein schönes Wachsgelb, welches nur bei stark besonnten Früchten auf der Sonnenseite etwas goldartiger wird. Die Punkte sind fein, braun und nicht häufig. Das Fleisch ist weiß, fein, saftig und von einem herrlichen, rosenartigen Parfüm. Das Kernhaus ist zwar weit, wie bei den Calvillen,

aber nicht so hoch. Die Frucht zeitigt im November, und hält sich in ihrer Güte bis Ostern.

Der Baum wächst gut; am Spalier erzogen, bekommen die Früchte bei nassen Jahren Faulflecken, welches aber auf dem Hochstamm nur selten der Fall ist.

Nr. 38. Der gestreifte Herbstcalville. La Calville rayée d'Automne. II. R.

D. I. H. S. 69. Chr. Hd. S. 28. T. O. G. V. B. S. 118. Taf. 7.

Ein ansehnlich großer, schöner, vortrefflicher Tafelapfel, von veränderlicher Form, bald länglich zugespitzt, bald etwas kugelförmig, 3 Zoll breit, öfters eben so hoch, gewöhnlich aber etwas niedriger. Der kleine Kelch steht fast flach, oder nur in einer seichten, mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung, welche auch nur sehr flach über die Frucht hinlaufen. Die Kelchröhre wird nach unten etwas weiter, ist rostfarbig, und schließt sich über dem Kernhause. Der dünne Stiel ist 1 Zoll lang, steht in einer seichten, selten tiefen, rostfarbigen Höhle, und scheint nur eingesteckt zu seyn. Die Grundfarbe der Schale ist grüngelb, hauptsächlich um den Kelch sichtbar; übrigens ist die Frucht fast ganz mit dunkelrothen, unregelmäßigen, bald kurzen, bald langen Streifen bedeckt, welche zusammenfließen, auf der Sonnenseite in's Blutroth übergehen, und auch abgerieben schön glänzend erscheinen. Die Punkte sind häufig, fein, weißgrau, dabei findet man noch häufig grauliche Rostflecken, welche oft Gruben bilden. Das Fleisch ist weißlichgrün, locker, markicht, ziemlich saftig, zuweilen mit grünlichen oder röthlichen Adern durchlaufen, und hat einen süßen, rosenartigen Geschmack; auch riecht die Frucht sehr violenartig und welkt nicht. Das Kernhaus ist offen, weit und groß, und enthält viele lange, vollkommene Kerne. Die Frucht zeitigt im November, hält sich bis in den Februar, wo sie aber den Geschmack verliert, und dauert länger, als der ächte rothe Wintercalville.

Der Baum wird mittelmäßig groß, seine Äste hängen sich gern abwärts, und er ist sehr fruchtbar. Ebenfalls ein guter Apfel für den Landmann.

Nr. 39. Der ächte rothe Wintercalville. La Calville rouge longue d'hyver. I. R.

D. III. H. S. 1. Chr. Hd. S. 30. T. O. G. VIII. B. S. 95. Taf. 6.

Eine ansehnliche, große, vortreffliche Tafelfrucht, welche mit unter die vorzüglichsten Äpfelsorten gerechnet wird, und nur leider mit dem weißen Wintercalville den Fehler hat, etwas sparsam zu tragen. Seine Form ist hochaussehend, länglich walzenförmig, zuweilen auch etwas kugelförmig, doch immer das Hochaussehende vorherrschend; er ist 3 Zoll breit und 3 Zoll hoch, plattere Früchte sind auch etwas niedriger. Der schöne, langblätterige Kelch ist geschlossen, bleibt lange grün, und steht oben auf der Kelchwölbung fast gleich auf; selten sitzt

er in einer merklichen Einsenkung, welche mit feinen Rippen wie eingeschnürt, und mit zusammengedrängten Fleischwärzchen besetzt ist. Über die Frucht ziehen sich 6 bis 10 feine Rippen, von denen keine so erhaben ist, daß sie die Form des Apfels bedeutend entstellte. Der dünne Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang, und steht in einer geräumigen, trichterförmigen, mit zimmtfarbigem Rost bekleideten Höhle. Die Grundfarbe der fettigen, am Baume mit blauem Duft belaufenen Schale ist anfänglich grünlichweiß, bei stark besonnten Früchten sieht man aber wenig davon, sondern die Sonnenseite ist mit einem dunkelglänzenden Carmoisinroth verwaschen, welches sich auch über die Schattenseite, aber schwächer werdend, verbreitet, worin die Grundfarbe in hellrötheren Streifen durchblickt, und vorzüglich um den Kelch sichtbar wird. Bei älteren Bäumen wird die Farbe dunkler, bei jüngeren hingegen sieht man mehr von der Grundfarbe durchscheinen. Punkte sind häufig, gelblich von Farbe, und weniger im dunklen Roth zu bemerken, auch findet man fast an jeder Frucht feine schwarze Fleckchen, selten aber wahre Rostflecken. Das Fleisch ist weiß, mehr oder weniger rosenroth, je nachdem der Baum alt oder jung ist, fein, nicht übrig saftvoll, aber von angenehmem, erquickendem, fein säuerlichem, zuckerartigem Erdbeeren- oder Violengeschmack; auch riecht die Frucht violenartig. Das Kernhaus ist oft nicht calvillartig, und manchmal sogar geschlossen; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten 5 bis 6 vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht nur bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt Ende Novembers, oder im December, und hält sich besonders von jungen Bäumen bis in den März, wo sie aber passirt ist.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, verlangt durchaus gut gebauten Boden, und einen warmen Stand, sonst wird er leicht krebsicht. Zu Zwerg besser auf Wildling, als auf Johannisstamm; auch darf man den Apfel nicht zu früh pflücken, indem er alsdann zu sehr welkt.

Nr. 40. Schönebecks rother Wintercalville. II. R.

D. syst. Verz. S. 6.

Ein mittelmäßig großer, wohlschmeckender Winter-Tafelapfel. Die Form der Frucht ist hochaussehend, 2¾ Zoll breit, und oft auch eben so hoch. Der Kelch steht in einer tiefen, mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung, welche vielfach calvillartig über die Frucht hinlaufen. Der holzige Stiel ist oft 1 Zoll lang, und steht in einer tiefen, glatten Höhle. Die Grundfarbe der Schale ist in der Zeitigung gelb, aber oft nur auf der Schattenseite sichtbar, indem ein glänzendes Blutroth den größern Theil der Frucht überzieht, welches nach der Schattenseite zu streifenartig erscheint. Die Punkte sind weitläufig vertheilt. Die Frucht hat keinen Geruch. Das Fleisch ist fein, saftvoll, ziemlich fest, und von einem gewürzhaften, ange-

nehmen, weinigten Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis in das Frühjahr.

Nr. 41. Der englische Calville. Der grüne Calville. II. R.

Chr. H. Wb. S. 28.

Ein ansehnlich großer, langer, um die Blume oder den Kelch gerippter Apfel, welcher mit Unrecht der grüne Calville genannt wird, indem er in der Reifzeit gelb ist. Die Sonnenseite ist sehr roth, und mit dunklerm Roth gestreift, dabei ist der übrige Theil der Frucht roth gesprengt. Über den Apfel laufen Rippen, auch findet man öfters Warzen und graue Flecken an der Schale. Das Fleisch ist zwar nicht zart, hat aber einen vortrefflichen Himbeerengeschmack. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis um Pfingsten.

Der Baum giebt keinen schönen Hochstamm, seine Äste sind hängend bis auf die Erde, weßhalb er besser ans Spalier paßt, doch ist er jährlich sehr tragbar.

Nr. 42. Der Tulpencalville. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 500.

Darf nicht mit dem schon beschriebenen Tulpencalville verwechselt werden, von welchem er sehr verschieden ist. Ein sehr schöner und schätzbarer Tafelapfel. Seine Gestalt ist walzenförmig, 3 Zoll breit und oft eben so hoch. Der Kelch sitzt in einer ziemlich tiefen, mit schönen Rippen umgebenen Einsenkung, die oft stark erhaben über die Frucht hinlaufen. Der dünne Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und steht in einer tiefen Höhle. Die Grundfarbe der Schale ist in der Zeitigung schönes Gelb, welches aber selten rein zu sehen ist, denn die ganze Schale ist mit sehr vielen, starken, glänzenden, dunkeln Carmoisinstreifen besetzt, und dazwischen stark getuscht. Die Punkte sind zahlreich und im Roth sichtbar. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, saftvoll, und von einem angenehmen, erhabenen Geschmack. Das Kernhaus ist groß. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich den Winter durch.

Nr. 43. Der schwarzrothe platte Wintercalville. II. R.

D. syst. Verz. S. 1. Nr. 495.

Ein nur mittelmäßig großer, durch seine ausgezeichnet platte, fast käsförmige Gestalt leicht kenntlicher Apfel. Die Frucht ist platt, $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll breit und nur 2 Zoll hoch. Der geschlossene Kelch sitzt in einer tiefen, mit Rippen umgebenen Einsenkung, die sich auch über die Frucht hinziehen. Der kurze Stiel ist holzig, und steht in einer tiefen Höhle. Die Farbe der etwas zähen, fettigen Schale ist rundherum dunkelblutroth, welches auf der Sonnenseite ins Schwarze spielt. Die Punkte sind fein und zerstreut. Der Apfel hat keinen Geruch. Das Fleisch ist weiß, unter der Schale und um den Kelch hellroth, fest, und von einem angenehmen, etwas alantartigen, süßen Weinge-

schmack. Das Kernhaus ist geschlossen. Die Frucht zeitigt im December.

Nr. 44. Herzog Bernhard. I. R.

D. O. C. Nr. 38.

Diese vorzüglich schöne Winter-Tafelfrucht wurde in dem Garten des Herrn Bürgermeisters Johannes, in der Herzogl. Residenzstadt Meiningen, aufgefunden, und da mehre der dortigen Freunde der Obstkunde den Werth dieser Frucht erkannten, so widmeten sie selbige unterthänigst ihrem Durchlauchtigsten Landesherrn, und benannten sie demnach Herzog Bernhard.

Der Herr Haus-Intendant Rembte zu Meiningen hatte die Güte, mich mit dieser neuen, wahrscheinlich daselbst aus Samen entstandenen vorzüglichen Frucht bekannt zu machen, so wie ich auch der freundschaftlichen Güte des Herrn Regierungscanzellisten Fromm die Beschreibung des Baumes derselben verdanke, wofür ich beiden Herren sehr verbunden bin.

Ein ansehnlich großer, prachtvoller, vortrefflicher Winter-Tafelapfel, der mit Recht auch wegen seines Ananas ähnlichen Geschmackes seinem hohen Namen Ehre macht, und da er auch zugleich für die Wirthschaft sehr schätzbar ist, häufige Verbreitung verdient. Die Form der Frucht ist etwas hochaussehend, der Kugelform sich nähernd, und sanft gerippt. Der Bauch sitzt unterhalb der Mitte nach dem Stiel zu, um den er sich flachrund zuwölbt. Nach dem Kelch nimmt die Frucht etwas Weniges mehr ab, wodurch beide Wölbungen doch ziemlich merklich verschieden werden. Eine vollkommene Frucht ist 3 bis $3\frac{1}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Der kleine, langgespitzte Kelch ist geschlossen und sitzt in einer bald flachen, häufiger aber tiefen, geräumigen, oder mit feinen Falten besetzten und eingeschnürten Einsenkung, aus welcher sich 6—8 calvillartige Erhabenheiten, doch nur flach erhaben über den Bauch hinziehen, wovon einige oft etwas stärker hervortreten, und die Rundung der Frucht verderben. Gewöhnlich ist auch eine Seite der Kelchfläche höher, als die andere. Der dünne, holzige Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und steht in einer schönen, tiefen, trichterförmigen, glatten Höhle, bis in welche sich die rothen Streifen der Schale noch erstrecken. Die Grundfarbe der feinen, am Baume mit bläulichem Duft belaufenen Schale ist grünlichgelb, zeitig schönes wachsartiges Gelb. Die Sonnenseite, so wie $\frac{2}{3}$ der Frucht ist mit dem schönsten Carminroth gestreift, oder vielmehr flammenartig getuscht, durch welches aber immer noch die Grundfarbe mehr oder weniger stark durchscheint. Nach der Schattenseite und Stielwölbung zu erscheinen diese Streifen kurz abgesetzt, und die Zwischenräume sind daselbst mit vielen feinen und starken, rothen Punkten wie angespritzt; am deutlichsten zeigen sich aber die Streifen an der Stielwölbung, wo sie sich selbst bis in die Stielhöhle hinziehen. Wahre Punkte findet man nicht an dieser Frucht, es sey denn, daß man

die Grundfarbe, welche durch die Röthe fleckenähnlich durchscheint, dafür gelten lassen will.

Als charakteristisches Kennzeichen dieses Apfels verdienen vor Allem die feinen, erhabenen Streifen an der Schale, welche gleich einer Naht vom Kelch bis zum Stiel übers Kreuz hinlaufen, und den Apfel in 4 Theile, oder nur in 2 Hälften, ja manche aber auch nur in 3 Theile theilen, angeführt zu werden. Diese Naht hat Ähnlichkeit mit der einer in Form gepreßten Papiermaché-Frucht, deren beide Hälften wieder zusammengesetzt worden sind, wobei ein ähnlicher Rand entsteht. Bei manchen Früchten ist dieser Rand oder diese Naht weniger stark und sichtbar wie bei Andern, ja bei manchen oft nur durch einen starken rothen Streifen angedeutet. Das Fleisch ist weiß, zart, mürbe, nicht übrig saftig, und von einem stark himbeerartigen, vortrefflichen Zuckergeschmack, daher der Frucht mit Recht der Name Ananasapfel, wie er früher benannt wurde, ertheilt werden konnte. Die Frucht riecht in ihrer Zeitigung stark violenartig. Das Kernhaus ist nicht allzugroß, ziemlich geschlossen, mit einer grünlichen Ader umzogen. Die Kammern sind flach, und enthalten nur wenige, kleine, schwarzbraune Kerne, die Kelchröhre geht schmal bis auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis zu Ende Februars.

Der Baum wächst in der Jugend sehr lebhaft, wird jedoch nicht sehr groß; er trägt seine Äste etwas abstehend und ähnelt darin dem Borsdorfer, und wegen großer Fruchtbarkeit derselben hängen sie sich gern etwas herab. Die starken Sommertriebe sind mit vieler schmutzig grauer Wolle bedeckt, auf der Sonnenseite mit einem starken Silberhäutchen belegt, dunkelbraunroth und mit einigen weißen Punkten besetzt. Verdient als vorzügliche Frucht für Tafel und Wirthschaft die häufigste Anpflanzung.

Nr. 45. Der weiße Wintercalville. La Calville blanche d'hiver. I. R.

D. II. H. S. 12. Chr. Hd. S. 30. T. O. G. V. B. S. 18. Taf. 1.

Dieser berühmte Apfel führt mehre Namen, und ist in verschiedenen Gegenden Deutschlands als französischer Quittenapfel, weißer Erd- oder Himbeerapfel, gewöhnlich aber bei uns in Thüringen als weißer Cardinal bekannt. Unstreitig ist der weiße Wintercalville, schon nach seiner Form, ein Muster eines schönen Apfels; was ihn aber noch mehr empfiehlt, ist sein herrlicher, aromatischer Geschmack, welcher sich bis ins Frühjahr gut erhält, und nur von wenigen andern Äpfeln übertroffen wird. Seine Form ist reincalvillartig, das Muster aller Kantäpfel, stumpfkegelförmig; auf Hochstamm in gut gebautem Lande wird derselbe $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und $3\frac{1}{4}$ Zoll hoch; am Spalier erzogen, wird er noch größer. Der starke spitzblätterige Kelch sitzt geschlossen, und in die Höhe stehend, in einer tiefen, mit 5 gebogenen Rippen umgebenen Einsenkung, welche sich regelmäßig und stark erha-

den bis zur Stielhöhle hinziehen, zwischen welchen noch andere, aber flachere Erhabenheiten hinlaufen, und die Form des Apfels ausfüllen, wodurch die Rundung der Frucht erhalten wird. Der bald kurze, bald längere Stiel steht in einer tiefen, rostfarbigen Höhle. Die Farbe der feinen, am Baume bedufteten Schale ist ein blasses Strohgelb, das auf dem Lager schönes Goldgelb wird. Die Sonnenseite ist bei der ächten französischen Sorte sanft hellroth, verwaschen, oder nur mit carmoisinrothen Flecken, die einen braunen Mittelpunkt haben, besetzt; und dieses sind die schmackhaftesten Früchte. Fast an jeder Frucht findet man bräunliche, mit weißgrau eingefaßte Rostflecken, besonders an den auf Hochstämmen erwachsenen, welche aber dagegen bei den am Spalier erzogenen öfters fehlen. Das feinkörnichte Fleisch ist weißlichgelb, locker, voll Saft, und von einem sehr angenehmen, erquickenden, erhaben zuckerartigen, gewürzhaften Geschmack, welcher von der Beurré gris oder grauen Butterbirne etwas Ähnliches hat; auch riecht die Frucht sehr angenehm quittenartig. Das Kernhaus ist sehr groß, enthält aber wenige und oft taube Kerne; die Kelchröhre geht bis auf das Kernhaus herab. Der Apfel zeitigt im December, und hält sich, kühl aufbewahrt, bis in den Sommer, wo er aber an seiner Güte verliert.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, treibt seine Äste stark abstehend vom Hauptstamme, und bildet eine flach gewölbte Krone; trägt aber auf Hochstamm erzogen nicht so reichliche und schöne Früchte, als am Spalier auf Wildling veredelt. Der Baum verlangt durchaus einen guten und fruchtbaren Boden und warmen Stand; außerdem werden seine Früchte nicht so vollkommen und schmackhaft; auch ist er dann nicht so sehr dem Krebs unterworfen.

Nr. 46. Der gestreifte rothe Ostercalville. De roode Paasch-Appel. II. R.

D. XXI. H. S. 14.

Stammt aus dem Haag, und ist vielleicht eine Kernfrucht neuerer Zeit.

Ein recht schöner, ansehnlich großer, später, oft sehr haltbarer Winterapfel für die Tafel, wie auch für die Küche. Seine Gestalt ist bisweilen etwas walzenförmig, gewöhnlich aber bloß stumpf zugespitzt. Der Bauch sitzt etwas unter der Mitte nach dem Stiel zu, um den er sich flach abrundet, und dadurch breit aufsitzt. Nach dem Kelche hin nehmen die walzenförmigen Früchte nur wenig, bei den stumpfzugespitzten aber stark ab, und bilden eine stumpfzugespitzte Fläche. Eine vollkommene Frucht ist $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll breit, und bald $\frac{1}{4}$, bald auch $\frac{1}{2}$ Zoll niedriger. Der kurzblätterige, oft fehlerhafte Kelch ist nur halb, bald mehr offen, und sitzt in einer ansehnlichen, oft recht tiefen, mit vielen Falten und feinen Rippen umgebenen Einsenkung, die auch deutlich schön calvillartig über die Frucht hinlaufen. Der dünne holzige Stiel ist $\frac{3}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, oft rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der zarten Schale ist

gelbgrün, in der vollen Reife hellgelb, wovon aber bei freihängenden Früchten gar nichts zu sehen ist, denn ein helles, blutartiges Roth überzieht die ganze Frucht, das auf der Schattenseite nur trüber und bleicher wird. Auf der Sonnenseite und um den Stiel herum sieht man nur schwache, kurze Carmoisinstreifen, die aber nicht sehr in die Augen fallen. Beschattete Früchte sind auf der einen Seite hellgelb, oder die Grundfarbe schillert durch ein sanftes Roth hindurch. Die Punkte sind kaum bemerkbar, weitläufig vertheilt, sehr fein, und nur auf der Sonnenseite deutlich. Das Fleisch ist fein, weiß, markicht, saftvoll, und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, himbeerartigen, süßen Weingeschmack. Das Kernhaus ist groß, aber wenig offen; die Kammern sind geräumig, enthalten aber nur wenig Kerne. Die starke Kelchröhre geht bis auf die Mitte des Kernhauses herab. Die Frucht zeitigt im December oder Januar, und hält sich, kühl aufbewahrt, bis um Johannis.

Der Baum wächst lebhaft, ist an seinem schönen, glänzenden, grasgrünen Laub kenntlich, belaubt sich stark, und bildet eine etwas flach gewölbte Krone, welche bald und reichlich trägt. Der dünne Blattstiel hat nur Afterspitzen.

Nr. 47. Der holländische rothe Wintercalville. II. R.

D. VI. B. N. A. S. 7.

Ein recht niedlicher, mittelmäßig großer, schön geformter, recht haltbarer Winter-Tafelapfel. Seine Form ist hochaussehend zugespitzt. Der Bauch sitzt in der Mitte, von wo aus er sich halbkugelförmig nach dem Stiel zu wölbt. Nach dem Kelch zu nimmt er viel stärker ab, und bildet eine stark abgestumpfte Spitze, so daß beide Wölbungen stark verschieden sind. Eine Frucht von gewöhnlicher Größe ist $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll breit, und oft kaum $\frac{1}{4}$ Zoll niedriger. Der schöne, grüne, feingespitzte Kelch ist geschlossen, und sitzt in einer etwas engen, ziemlich tiefen, mit feinen Falten und Rippchen besetzten Einsenkung, von denen mehre deutlich und calvillartig über die Frucht hinlaufen. Der holzige, dünne Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und steht in einer ansehnlich tiefen, fein rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten, schön glänzenden Schale ist vom Baum ein schönes, gelbliches Hellgrün (Seladon), das erst spät im Winter etwas hellgelber wird, wobei aber die ganze Sonnenseite mit einer angenehmen Blutröthe leicht verwaschen ist, die jedoch da, wo ein Blatt aufliegt, gänzlich fehlt. Die Punkte sind undeutlich, nicht zahlreich und fein, auch sind andere Abzeichen selten. Das Fleisch ist schön weiß, recht fein, saftreich, fest, doch im Kauen ziemlich markicht, und von einem angenehmen, gewürzhaften, etwas rosenartigen, fein zuckerartigen Weingeschmack. Das Kernhaus ist groß und etwas offen; die Kammern sind auffallend weit, bilden eine Herzform, und enthalten viele, sehr starke, spitzeiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht schmal-cylinderförmig

bis auf's Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im Januar, und hält sich, ohne zu welken, bis in das Frühjahr wohlschmeckend.

Der Baum wächst lebhaft, setzt viel Fruchtholz an, scheint jedoch nur mittelmäßig groß zu werden. Seine Äste stehen etwas stark vom Stamm ab, und bilden eine breite Krone. Der Blattstiel hat feine Afterspitzen.

Zweite Ordnung.

Schlotteräpfel.

Kennzeichen der Ordnung:

1. Sind wie die Calvillen gerippt.
2. Fühlen sich nie fettig an.
3. Sind nie mit Duft angelaufen.
4. Sind von Form platt, conischwalzenförmig oder zugespitzt.
5. Haben keinen aromatischen, sondern süßlichen oder säuerlichen Geschmack.
6. Haben ein körniges, lockeres, meistens gröbliches Fleisch, und ein großes, nicht geschlossenes Kernhaus.

Die Äpfel dieser Ordnung sind mehrentheils groß; obgleich darunter nur wenige eigentliche Tafeläpfel gehören, so sind sie doch hauptsächlich für den Landmann sehr schätzbar, und bei diesem wegen ihres weinsäuerlichen Geschmackes beliebt. Die walzenförmigen Früchte werden häufig Bouteillen- oder Faßäpfel genannt, die zugespitzten aber Schafsnasen und die platten Breitlinge; unter welchen Namen sie auf dem Obstmarkte am häufigsten vorkommen. Die Schlotteräpfel verlangen, wie die Calvillen, einen guten, fruchtbaren Boden, und einen vor Winden geschützten Stand, indem sie wegen ihrer Größe sehr leicht vor ihrer Reife vom Baume abgeworfen werden.

Auch den Versuch des Herrn Landkammerrath Waiz, die Kantäpfel nach einer von dem Diel'schen System abweichenden Anordnung einzutheilen, halte ich für geeignet, zum Vergleich mit dem Diel'schen System, eben so wie bei den Calvillen, als der Wissenschaft der Obstkunde förderlich, hier einzuschalten.

Schlotteräpfel, Malus Christii *).

Schlotter- oder Eckäpfel sind Kantäpfel mit einem weichen oder festen, etwas grobkörnichten Fleisch und einem weinsüßen oder wein-

*) Dem Herrn Oberpfarrer Christ zu Kronenberg an der Höhe zu Ehren also benannt.

säuerlichen, nur selten etwas balsamischen oder gewürzhaften Geschmack. Sie unterscheiden sich von den ähnlichen Calvillen und Bastardcalvillen (Gulderlingen) durch den ihnen fehlenden balsamischen oder gewürzhaften Geschmack, und von den ihnen im Range gleich stehenden Rambours durch die erhabenen Rippen oder Kanten, die vom Kelche bis zum Stiel über die ganze Frucht herablaufen und derselben ein eckiges Ansehen geben, so wie durch das sehr weite und offene Kernhaus.

Die Schlotteräpfel scheinen ächt deutschen Ursprungs zu seyn, indem man häufig sehr große, über 100 Jahr alte Bäume in den Gärten der Landleute findet, von welchen sie wegen ansehnlicher Größe der Frucht und großen Tragbarkeit der Bäume, auch weil sie dem Welken nicht unterworfen, sehr geschätzt sind. In Sachsen werden sie wegen ihrer Form Eckäpfel, und wegen ihres großen Kernhauses, in welchem die Kerne beim Schütteln klappern, Klapperäpfel genannt.

Die Gestalt der Schlotteräpfel ist sehr veränderlich, meistens sind sie gegen den Kelch zugespitzt oder conisch; doch findet man auch plattgedrückte, kugelrunde und länglichwalzenförmige, oder gegen den Stiel sich allmählich verdünnende, fast zapfenförmige Früchte, die sich aber alle durch stark hervortretende Ecken oder Kanten, welche vom Kelch bis zur Stielhöhle hinlaufen, so wie auch durch das auffallend große, ganz offene Kernhaus auszeichnen, an welchem die Seitenwände der Kammern zuweilen ganz fehlen. In der Regel sind es große Äpfel, die, wenn ihnen die Rippen fehlten, zu der Familie der Rambours gezählt werden müßten.

Die Kelchröhre ist gewöhnlich breit kegelförmig, und läuft in der Regel nicht ganz bis auf das Kernhaus herab, wodurch sie sich von der Classe der Calvillen unterscheiden, bei welchen die Kelchröhre gewöhnlich bis an das Kernhaus geht, wodurch so häufig das Faulen der Calvillen von innen heraus veranlaßt wird.

Der Herr Geheimerath Diel führt als besondere Kennzeichen der Schlotteräpfel, wie schon erwähnt, an:

1) fühlen sich nie fettig an;
2) sind nie mit Duft belaufen;

da aber viele von ihm selbst mit diesen Eigenschaften begabten Schlotteräpfel in seinen systematischen Beschreibungen angeführt werden, welche am Baume beduftet sind, oder auf dem Lager eine fettige Schale bekommen, wie z. B. der fränkische Nonnenapfel, die rothe Walze, welche beduftet sind, ferner der Schloßapfel, der gestreifte Imperial und der Schweizer-Schlotterapfel, deren Schale auf dem Lager wirklich fettig wird, so hat der Herr Landkammerrath Waiz diese Merkmale nächst der Form der Früchte zwar mit zu seinen Unterabtheilungen benutzt, doch ohne sie gerade als wesentliche Merkmale zur Unterscheidung der Schlotteräpfel von anderen Äpfelfamilien anzuerkennen. Nach dem Diel'schen System bilden die Schlotteräpfel die 2. Ordnung der ersten Classe der Kantäpfel, sie stehen zwischen den ächten Calvillen und den Bastardcalvillen (Gulderlingen), und unterscheiden sich nach

ihren Formen in platte, conische, walzenförmige oder zugespitzte. Nach dem mehr ausgeführten Systeme des Herrn Landkammerrath Waiz bilden sie die dritte Classe der Kantäpfel, und stehen der Classe der Rambours parallel gegenüber, da nach ihm die Rambours mit großem offnen Kernhause, und mit vom Kelch bis zur Stielwölbung mit Rippen versehenen Früchten, Schlotteräpfel sind.

Die Schlotteräpfel sind nach diesem neuen System in 3 ziemlich natürliche Familien eingetheilt, nämlich:

1) in Breitlinge mit plattrunden, mehr breiten, als hohen Früchten,
2) in Schafnasen mit unten bauchig runden, gegen den Kelch ungleich zugespitzten Früchten, und
3) in Faßäpfel mit länglichen, in der Mitte bauchigen, gegen den Stiel, so wie gegen den Kelch abnehmenden Früchten.

Viele der vorhandenen Schlotteräpfel sind noch nicht beschrieben, da sie sich mehr durch ihre Größe und Gestalt, als durch reellen Werth auszeichnen, und sich mehr für die Wirthschaft, als für die Tafel eignen.

Die Bäume der Schlotteräpfel haben größtentheils einen viel kräftigern Wuchs, als die der andern Kantäpfel; sie werden stark und hoch, und erreichen oft ein Alter von mehr als 100 Jahren. Sie sind weniger eigensinnig auf Stand und Boden, als die Calvillen, kommen auf schlechterem Boden gut fort, sind weniger den Krankheiten ihrer Anverwandten unterworfen, und tragen jährlich, doch selten reichlich.

Die Blätter der Schlotteräpfelbäume sind groß, ziemlich stark gezahnt, unten weniger wollicht, als bei den andern Kantäpfeln; die Augenträger stehen gewöhnlich stark vor und sind stark gerippt. Die Schlotteräpfel vertragen den Schnitt nicht gut, verwildern dadurch, taugen daher weniger zu Zwergbäumen, und sollten nur eigentlich zu Hochstämmen erzogen werden.

Schlotteräpfel.

1. Ordnung. Mit Früchten, die nicht länger, als breit sind.

A. Mit platten, großen Früchten.
  a) Herbstäpfel.
  b) Winteräpfel.

B. Mit kugelrunden Früchten.

C. Mit gegen den Kelch zugespitzten Früchten.
  a) Herbstäpfel.
    aa) Mit auf dem Lager fettig werdender Schale, und in einer tiefen Einsenkung sitzendem, fein wollichtem, geschlossenem Kelche.
    ab) Mit nicht fettig werdender Schale und halb offnem Kelche.
  b) Winteräpfel.

bb) Mit auf dem Lager fettig werdender Schale.
bc) Mit nicht fettig werdender Schale.
α) Mit halb offnem Kelche.
β) Mit geschlossenem Kelche, und vielen dicken, kleinen Kernen.
γ) Mit geschlossenem Kelche und wenig vollkommenen Kernen.
αα) Mit durch ein Silberhäutchen belegten Sommertrieben, und citronengelben, carmoisinroth gestreiften Früchten.
αβ) Mit Sommertrieben, die nicht mit einem Silberhäutchen belegt sind.

2. Ordnung. Mit Früchten, die so hoch, oder höher, als breit sind.

A. Mit kegelförmigen Früchten.
a) Mit auf dem Lager fettig werdender Schale.
b) Mit auf dem Lager nicht fettig werdender Schale.
bb) Sommeräpfel.
bc) Herbstäpfel.
bd) Winteräpfel.
α) Mit fast ganz rothen, nur auf der Schattenseite etwas gelblichen, fast geruchlosen, weinkernichten Früchten.
β) Mit gelben, einfarbigen, oder auf der Sonnenseite rothgeflammten oder gestreiften Früchten.
ββ) Mit vielkerniger Frucht.
βγ) Mit wenig Kernen in der Frucht.

B. Mit verkehrt kegelförmigen Früchten, die von dem Kelch gegen den Stiel kegelförmig zugespitzt sind.

C. Mit walzenförmigen Früchten.
a) Sommer- und Herbstäpfel.
b) Winteräpfel.
bb) Mit auf dem Lager fettig werdender Schale.
bc) Mit nicht fettig werdender Schale.
α) Rothe Früchte, die ganz roth gefärbt sind, oder bei denen nur auf der Schattenseite etwas von der Grundfarbe sichtbar ist.
β) Gelbe oder bunte Äpfel; mit citronengelben, oder auf der Sonnenseite gerötheten oder gestreiften Früchten und geschlossenem Kelche.
ββ) Mit vielkernigem Kernhaus und lederartigen, feingeaderten Blättern.
βγ) Mit wenigkernigem Kernhaus.

Nach diesen Merkmalen sind nun die bis jetzt bekannten und beschriebenen Schlotteräpfel in ihre 2 Ordnungen und Unterabtheilungen folgendermaßen untergebracht.

1. Ordnung. Früchte, die nicht länger, als breit sind.

A. Mit platten, großen Früchten.

a) Herbstäpfel (die im October zeitigen), mit bis zum Kernhaus herabgehender Kelchröhre und weißwollichten Augen.

1. **Malus Christii mitraeformis**, mitraförmiger Schlotterapfel.
   Diel. Bischofsmütze, **La Mitre.** V. H. S. 32.
2. **Malus Christii Prygomelon**, goldgelber Schlotterapfel.
   D. Gestreifter Bachapfel. I. H. S. 78.

b) Winteräpfel (zeitigen im December und dauern bis in den Sommer). Die spitzige Kelchröhre geht nur bis zur Hälfte nach dem Kernhause herab, und der halb offene Kelch sitzt in einer tiefen, schüsselförmigen Einsenkung.

* **Malus Christii atro purpureus**, unterscheidet sich von Nr. 4. durch schwärzlich wollichte Augen, da jener glatte Augen hat.

3. **Malus Christii succosus**, saftiger Schlotterapfel.
   D. Stanislaus. 2. B. N. A. S. 17.
4. **Malus Christii inodorus**, geruchloser Schlotterapfel.
   D. Der Starost. 2. B. N. A. S. 12.

B. Mit kugelrunden Früchten.

5) **Malus Christii virescens**, grünlicher Schlotterapfel.
   Der Schmeckvolle. Christ Pomol. 1. S. 371.
6. **Malus Christii tricolor**, dreifarbiger Schlotterapfel.
   D. Papageiapfel. VIII. H. S. 19.
7. **Malus Christii fuscus**, braunrother Schlotterapfel.
   D. Das Ochsenherz. X. H. S. 11.

C. Mit gegen die Blume zugespitzten Früchten.

a) Herbstäpfel, zeitigen im October und halten sich nicht bis über Weihnachten.

aa) Mit auf dem Lager fettig werdender Schale, und in einer tiefen Einsenkung sitzendem, geschlossenem Kelche.

8. **Malus Christii unicolor**, einfarbiger Schlotterapfel.
   D. Gelber englischer Carolin. VII. H. S. 21.
9. **Malus Christii pulcher**, schöner Schlotterapfel.
   D. Matthäusapfel. VII. H. S. 39.

ab) Mit nicht fettig werdender Schale und halboffenem Kelche.

10. **Malus Christii obscurus**, düsterer Schlotterapfel.
    D. Großer brauner Lolchapfel. VII. H. S. 33.
    Bemerk. Oft finden sich auch walzenförmige, auch zuweilen nur blutrothe Früchte in dieser Abtheilung.
11. **Malus Christii rufus**, rothgelber Schlotterapfel.
    D. Die Rothfeder. IV. H. S. 23.

b) Winteräpfel, zeitigen vom November und dauern den ganzen Winter hindurch.

bb) Mit auf dem Lager fettig werdender Schale.

12. **Malus Christii rotundifolius**, rundblättriger Schlotterapfel.
D. Malecarle. XXI. H. S. 35.
Bemerk. Dieser, so wie der einfarbige, der schöne, der fettige, der Imperial- und der Schweizer-Schlotterapfel, machen eine Ausnahme von dem ersten Kennzeichen, welches Diel zur Charakteristik seiner Schlotteräpfel aufstellt, wo er sagt: fühlen sich nie fettig an.

bc) Mit nicht fettig werdender Schale.

α) Mit halboffnem Kelche.

13. **Malus Christii grandidentatus**, großgezähnter Schlotterapfel.
D. Credes großer Wilhelmsapfel. XXI. H. S. 20.

β) Mit geschlossenem Kelche und vielen dicken, kleinen Kernen.

14. **Malus Christii decipiens**, täuschender Schlotterapfel.
D. Verirapfel. III. H. S. 27.

15. **Malus Christii carbonarius**, schwärzlicher Schlotterapfel.
D. Zigeunerapfel, Calville noire. V. H. S. 9.

γ) Mit geschlossenem Kelche und wenigen vollkommenen Kernen.

αα) Mit durch ein Silberhäutchen belegten Sommertrieben und citronengelben, carmoisinroth gestreiften Früchten.

16. **Malus Christii latifolius**, breitblättriger Schlotterapfel.
D. Großer gestreifter Paulsapfel. VII. H. S. 27.

17. **Malus Christii durabilis**, haltbarer Schlotterapfel.
D. Polnischer gestreifter Weinapfel. XI. H. S. 13.

18. **Malus Christii fastuosus**, prächtiger Schlotterapfel.
D. Catalonier. XXI. H. S. 41.

αβ) Mit Sommertrieben, die nicht mit einem Silberhäutchen belegt sind.

19. **Malus Christii heptagonus**, siebeneckiger Schlotterapfel.
D. Türkencalville. II. H. S. 18.

20. **Malus Christii stellatus**, gestirnter Schlotterapfel.
D. Sterncalville. V. H. S. 27.

2. Ordnung. Früchte, die so hoch, oder höher, als breit sind.

A. Mit kegelförmigen Früchten.

(Früchte, die von einer breiten Basis allmählich nach dem Kelche zu abnehmen und sich gegen oben zuspitzen).

a) Mit auf dem Lager fettig werdender Schale.

21. **Malus Christii pinguis**, fettiger Schlotterapfel.
D. Der Schloßapfel. VII. H. S. 49.

22. **Malus Christii imperialis**, Imperial-Schlotterapfel.
D. Der gestreifte Imperial, großer gestreifter Kaiserapfel. I. B. N. A. S. 3.
Bemerk. Dürfte wegen seines gewürzhaften Geschmackes wohl zu den Bastardcalvillen gerechnet werden.

b) Mit auf dem Lager nicht fettig werdender Schale.

bb) Sommeräpfel.

23. **Malus Christii praecox**, frühreifender Schlotterapfel.
D. Weißer Sommergewürzapfel. III. H. S. 22.

bc) Herbstäpfel.

24. **Malus Christii parabolicus**, paraboliſcher Schlotterapfel.
D. Herbſtglockenapfel. IV. H. S. 13.
25. **Malus Christii polyspermus**, vielkerniger Schlotterapfel.
D. Fränkiſcher Nonnenapfel. VII. H. S. 44.
26. **Malus Christii dulcis**, ſüßer Schlotterapfel.
D. Lederſüßling. III. H. S. 31.

bd) Winteräpfel.

α) Mit faſt ganz rothgefärbten, und nur auf der Schattenſeite etwas gelblichen, faſt geruchloſen, weinkernichten Früchten.

27. **Malus Christii anglicus**, engliſcher Schlotterapfel.
D. Ruſſet aus Norfolk. XII. H. S. 8.
28. **Malus Christii maximus**, größter Schlotterapfel.
D. Großer rother Raſſelapfel. IV. H. S. 42.

β) Mit gelben, einfarbigen, oder auf der Sonnenſeite rothgeflammten oder geſtreiften Früchten.

ββ) Mit vielkerniger Frucht.

29. **Malus Christii vinosus**, weinſäuerlicher Schlotterapfel.
D. Weiße Winterſchafsnaſe. IV. H. S. 20.
30. **Malus Christii aureus**, goldfarbiger Schlotterapfel.
D. Gelber ſüßer Sprickelsapfel. IX. H. S. 27.
31. **Malus Christii regalis**, königlicher Schlotterapfel.
D. Süßer Königsapfel. XIII. H. S. 8.
32. **Malus Christii aromaticus**, gewürzhafter Schlotterapfel.
D. Alantapfel. III. H. S. 59.

βγ) Mit wenigen vollkommenen Kernen verſehene Früchte.

33. **Malus Christii flammeus**, geflammter Schlotterapfel.
D. Engliſcher Königsapfel. I. H. S. 74.
34. **Malus Christii fragrans**, ſtark duftender Schlotterapfel.
D. Pallasapfel. VI. H. S. 14.
35. **Malus Christii viridis**, grüner Schlotterapfel.
D. Weinmanns Grünecke. XXI. H. S. 30.

B. Mit verkehrtkegelförmigen Früchten, die von dem Kelch gegen den Stiel kegelförmig zugeſpitzt ſind.

36. **Malus Christii piriformis**, birnförmiger Schlotterapfel.
D. Bouteillenapfel. IV. H. S. 36.

C. Mit walzenförmigen Früchten.

a) Sommer- und Herbſtäpfel, die vom September bis höchſtens Weihnachten dauern.

37. **Malus Christii aestivalis**, Sommer-Schlotterapfel.
D. Schlotterapfel van der Flees. V. H. S. 36.
38. **Malus Christii cordifolius**, herzblättriger Schlotterapfel.

D. Münchhausens gestreifter Glockenapfel. XII. H. S. 13.

39. **Malus Christii cylindricus**, walzenförmiger Schlotterapfel.
D. Gelbe gestreifte Schafsnase. II. H. S. 22.

40. **Malus Christii versicolor**, bunter Schlotterapfel.
D. Bunter Langhans. IV. H. S. 28.

b) Winteräpfel, die vom November bis ins Frühjahr dauern.

bb) Mit auf dem Lager fettig werdender Schale.

41. **Malus Christii helveticus**, Schweizer-Schlotterapfel.
D. Schweizer-Schlotterbirnapfel. I. B. S. 12.

bc) Mit nicht fettig werdender Schale.

α) Rothe Äpfel, die ganz roth gefärbt sind, oder bei denen nur auf der Schattenseite etwas von der Grundfarbe sichtbar ist. **(Malus Christii obconicus).**

42. **Malus Christii rhenanus**, rheinischer Schlotterapfel.
D. Die rothe Schafsnase. II. H. S. 34.

43. **Malus Christii atropurpureus**, purpurrother Schlotterapfel.
D. Winterpostoph. VII. H. S. 24.

44. **Malus Christii retusus**, abgestutzter Schlotterapfel.
D. Die rothe Walze, **le Rouleau.** IV. H. S. 33. Ist mit Duft belaufen.

β) Gelbe oder bunte Äpfel, mit citronengelben, oder auf der Sonnenseite gerötheten oder gestreiften Früchten und geschlossenem Kelche.

ββ) Mit vielkernigem Kernhaus und lederartigen, fein geaderten Blättern.

45. **Malus Christii doliiformis**, faßähnlicher Schlotterapfel.
D. Faßapfel. XXI. H. S. 25.

45. **Malus Christii parvifolius**, kleinblättriger Schlotterapfel.
D. Horsetts-Schlotterapfel. XI. H. S. 8.

47. **Malus Christii citrinus**, citronengelber Schlotterapfel.
D. Cornelis großer, gelber Rasselapfel. II. H. S. 3.

βγ) Mit wenig kernigem Kernhaus.

48. **Malus Christii speciosus**, prachtvoller Schlotterapfel.
D. Der Markgraf. VIII. H. S. 14.

49. **Malus Christii Berolinensis**, Berliner Schlotterapfel.
D. Berliner Schafsnase, **Pomme de Berlin.**

Nach diesem neuen System sind also die Schlotteräpfel in 2 Ordnungen nach ihren Formen eingetheilt. Die Unterabtheilungen einer jeden Ordnung zerfallen in 3 Geschlechter: Sommer-, Herbst- und Winterfrüchte, welche nach Beschaffenheit ihrer Schale, welche auf dem Lager fettig- oder nicht fettig wird, so wie nach ihren Formen in platte, und gegen den Kelch zugespitzte Früchte eingetheilt werden.

Auch die Beschaffenheit des Kelches, des Kernhauses und der Sommertriebe, ja selbst die Farbe der Früchte gibt Abstufungen in diesem System, welche die Erkennung einer Frucht gar sehr befördern, und zu deren sicherern Bestimmung mit behülflich sind.

Nr. 48. Der Sommerpostoph. Postophe d'été. III. R.

Chr. H. Wb. S. 73.

Diese Frucht ist etwas kleiner, als der Winterpostoph, und von Form ganz calvillartig. Der Kelch steht in einer ziemlich großen, mit Rippen umgebenen Einsenkung, die deutlich über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist lang, und an seinem Ende dick. Die Farbe der Schale ist hellroth. Das Fleisch ist körnicht, unter der Schale etwas röthlich, zumal wenn die Frucht auf alten Bäumen erwachsen ist, und gleicht in Saft und Geschmack den Calvillen. Das Kernhaus hat gewöhnlich nur 4 Kammern. Die Frucht zeitigt Ende Augusts.

Nr. 49. Der rothgestreifte Schlotterapfel. II. R.

Chr. H. Wb. S. 102. T. O. G. XXI. B. S. 223. Taf. 18.

Dieser schöne und vortreffliche Herbstapfel ist sowohl für die Tafel, als für die Wirthschaft gleich schätzbar. Hier in Thüringen ist er auch unter dem Namen Ananasapfel bekannt. Seine Gestalt ist ist länglich-walzenförmig, fast wie der später vorkommende walzenförmige Schlotterapfel, mit welchem er leicht verwechselt werden kann, und sich nur durch frühere Reife, weniger Größe, und vorzüglichere Güte von jenem unterscheidet. Die Frucht ist hochaussehend, walzenförmig, häufig breit gedrückt, und läuft nach dem Kelch etwas abnehmend kegelförmig zu. Eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll breit und $3\frac{3}{4}$ bis 4 Zoll lang. Der kleine, halbgeschlossene, grünblättrige Kelch sitzt bald in einer flachen, bald tiefen, geräumigen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, von denen gewöhnlich 4 flache, beulenartige Erhabenheiten breitkantig über die Frucht hinlaufen und deren Rundung verderben, dagegen giebt es auch wieder viele fast ganz runde, schön geformte Früchte, welche die Gestalt einer länglichen Walze haben. Der sehr dünne, fast 1 Zoll lange Stiel steht in einer tiefen, engen, mit Rost gefütterten Höhle, und zieht sich durch das Fleisch fast bis in das Kernhaus hinauf. Die Grundfarbe der feinen, glänzenden Schale ist vom Baum hellgrün, später grünlichgelb, die Sonnenseite, so wie der größere Theil der Frucht ist mit schönen, kurz abgesetzten Carminstreifen gezeichnet, welche häufig in einander fließen, und wozwischen noch schön roth punctirt ist. Nach der Schattenseite zu werden diese Streifen und Punkte schwächer, und verlieren sich wie marmorirt aussehend. Wahre Punkte sind selten, und nicht deutlich zu sehen. Das Fleisch ist weiß, markicht, locker und saftreich, und

von einem sehr angenehmen, erdbeerartigen Zuckergeschmack, auch riecht der Apfel in der Zeitigung stark melonenartig. Das Kernhaus ist länglich, ganz offen, die Kammern sind weit, geräumig, und enthalten nur wenige, runde, braune Kerne, die beim Schütteln der Frucht in den Kammern rasseln; oft fehlen diese aber auch gänzlich. Die Kelchröhre geht selten bis auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers, und hält sich 3 bis 4 Wochen, wird aber dann stippig im Fleisch.

Der Baum wird ziemlich stark, wächst gut in die Höhe, und bildet eine lichte, doch schön belaubte Krone. Die Äste stehen etwas ab, hängen sich auch gern, und tragen bald und ziemlich reichlich. Der Blattstiel hat feine Afterblätter. Verdient in geschlossenen Gärten und in guten Boden häufige Anpflanzung; bei schlechtem Stand wird der Baum sehr leicht krebsig.

Nr. 50. Der Schlotterapfel van der Flees. Calville van der Flees. II. R.

D. V. Heft. S. 36.

Von Benndorf am Rhein.

Ein ansehnlich großer, schöner, wegen seiner frühen Reife recht schätzbarer Tafelapfel, und zu jedem Gebrauch in die Wirthschaft gleich gut. Er gehört unter die Familie der Schafsnasen, seine Form ist walzenförmig, der Bauch etwas erhaben, sitzt mehr nach unten, und nimmt nach dem Stiel hin stark ab, woselbst er sich zu einer kleinen Fläche abwölbt, auf welcher der Apfel nicht stehen kann. Nach dem Kelch hingegen nimmt er sanft und stumpf kegelförmig ab, so daß beide Wölbungen sich ziemlich gleich werden. Eine vollkommene Frucht, nach der Manger'schen Classification wahrhaft paraboliſch, ist 3 bis $3\frac{1}{4}$ Zoll hoch und $2\frac{3}{4}$ Zoll breit. Der kleine, weißwollichte, lange grünbleibende, geschlossene Kelch sitzt in einer etwas engen, nicht tiefen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, die sich rippenartig erheben, und als breite Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen. Diese Erhabenheiten arten aber oft in flache Wulste aus, und entstellen die Rundung, wodurch die Frucht oft wie breitgedrückt aussieht. Der sehr dünne Stiel ist bald kurz, bald $\frac{1}{2}$ Zoll lang, und steht in einer ziemlich tiefen und glatten Höhle. Die Farbe der sehr feinen Schale ist ein schönes Hellgrün, zeitig schönes Citrongelb, die Sonnenseite ist mit einzelnen, kurz abgesetzten, hellen Carminstreifen, vom Kelch bis zur Stielhöhle, besetzt, wozwischen noch leicht punctirt. Diese Streifen laufen nur blässer von Farbe um die ganze Frucht herum, und sind nur bei beschatteten Früchten seltener und schwächer. Punkte und andere Abzeichen findet man gar nicht an dieser Frucht. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, vollsaftig, markicht, und von einem sehr angenehmen, erhabenen, violen- oder alantartigen Geschmack, auch riecht die Frucht violenartig. Das Kernhaus ist sehr groß, eiförmig, sitzt in der Mitte; die Kammern sind unregelmäßig, und enthalten nur

wenig Kerne, die im Apfel rasseln, sobald dieser geschüttelt wird; die Kelchröhre geht flach fast bis aufs Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers, hält sich 4 Wochen, wird aber alsdann fade; sie muß am Baum zeitigen, sonst fehlt ihr das Gewürz.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, trägt seine Äste etwas unordentlich und abstehend, sie hängen sich gern herabwärts, ist aber recht fruchtbar.

Nr. 51. Der Amtmannsapfel. III. R.

A. T. G. Mai 1806. S. 200. Taf. 15 b.

Dieser große und schöne Klapperapfel wird häufig in Holstein angetroffen; der Herr Pfarrer Sickler erhielt die Pfropfreiser von Kiel; in Dänemark habe ich ihn selber häufig auf dem Lande gefunden, woselbst er als ein guter Wirthschaftsapfel geschätzt wird. Die Frucht hat eine etwas walzenförmige Gestalt, doch giebt es auch etwas mehr platt gedrückte, seine größte Breite fällt etwas unter die Mitte, von wo aus er nach dem Stiel zu etwas abnimmt und sich ziemlich platt zurundet. Nach dem Kelch hin nimmt er mehr ab, und läuft kurz abgestumpft zu. Eine vollkommene Frucht ist 2 Zoll und 11 Linien breit und 3 Zoll hoch. Der breitblättrige Kelch sitzt in einer ansehnlichen, mit starken Falten umgebenen, ziemlich tiefen Einsenkung, aus welcher sich ansehnliche Erhöhungen bis über die Hälfte der Frucht hin erstrecken, und deren Rundung unegal machen. Der mittelmäßig starke Stiel, welcher nur wenig hervorragt, steht in einer tiefen, mit Beulen umgebenen Höhle. Die Farbe der dünnen Schale ist weißgelb, auf der Sonnenseite ist er sanft geröthet, doch besteht diese Röthe meist nur in enge nebeneinanderstehenden, feinen Pünktchen, unter welchen sich hier und da größere, auch oft kurze Striche befinden, welche dunkler von Farbe sind. Die Kernkammern sind hoch und offen, und gehen im Umfange der Frucht tief in das Fleisch, so daß man bei einigen, wenn man sie gegen das Licht hält, durch die den Apfel deckende Schale die Kernkammern sehen kann, was man sonst noch bei keinem andern Apfel bemerkt hat. Das Fleisch ist weiß und locker, hat ziemlichen Saft, und einen angenehm säuerlichen, anziehenden Geschmack, welcher ihn zwar nicht zum Tafelapfel, doch aber noch immer zu einem guten Wirthschaftsapfel erhebt. Das Kernhaus ist groß, länglich; die Kammern sind offen, gehen tief in das Fleisch, so daß man sie oft durch die Schale sehen kann, sie enthalten aber nur wenig Kerne, die eine walzenförmige Gestalt haben. Die starke Kelchröhre geht bis aufs Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im September, dauert nur 3 bis 4 Wochen, worauf sie mulbig wird.

Der Baum wächst lebhaft, wird mittelmäßig stark und bildet eine platte, kugelförmige Krone. Die Zweige sind lang und schwankend, sitzen bald Fruchtholz an und liefern reichliche Erndten. Eine gute Frucht für den Landmann.

Nr. 52. Der gelbe engliſche Carolin. Caroline d'Angleterre. III. R.

D. VII. H. S. 21.

Stammt von Harlem, und mag wohl auch eine holländiſche Frucht ſeyn.

Ein äußerſt großer, auf Zwerg oft ungeheuerer, ſehr ſchöner einfarbiger Septemberapfel, der für den rohen Genuß zu ſäuerlich, dagegen für die Wirthſchaft ſehr ſchätzbar iſt. Seine Form iſt vollkommen calvillartig, und nur die Beſchaffenheit ſeines gröberen Fleiſches verſetzt ihn unter die Schlotteräpfel. Der Bauch ſitzt ſtark unten nach dem Stiel hin, um den er ſich breit und plattrund zuwölbt; nach dem Kelch zu nimmt er ſehr ſtark ab und bildet eine ſchnauzenförmiggeſtaltete, abgeſtumpfte Spitze, wodurch ſich beide Wölbungen ſehr ungleich werden und die Frucht leicht erkennbar wird. Eine vollkommene Frucht wird ſelbſt auf Hochſtamm $4\frac{1}{4}$ bis $4\frac{1}{2}$ Zoll breit und 4 bis $4\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Der ziemlich langgeſpitzte, weißwollichte, geſchloſſene Kelch ſitzt in einer engen, tiefen, oft recht tiefen Einſenkung, die mit vielen feinen, oft auch ſtarken Rippen umgeben iſt, von denen viele rippenartig bis zur Stielhöhle hinlaufen, und deren Rundung mehr oder weniger ſtark entſtellen. Der ſehr kurze Stiel ſteht in einer geräumigen, ſehr tiefen, oft vorzüglich tiefen, roſtfarbigen Höhle, aus welcher ſich der Roſt ſtrahlenförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der dünnen Schale iſt vom Baum ſchönes, grünliches Hellgelb, welches zeitig ein blaſſes Hellgelb wird, wobei aber immer noch ein grünlicher Schimmer ſichtbar bleibt; die Sonnenſeite iſt niemals geröthet, ſondern die Frucht iſt überall rein einfarbig. Wahre Punkte ſind ſelten und weitläufig vertheilt, dagegen ſieht man öfters viele bläſſere Dupfen in der Schale. Das Fleiſch iſt ſehr weiß, ziemlich fein, ſehr ſaftvoll und von einem feinweinſäuerlichen Geſchmack, doch ohne beſonderes Gewürz. Das Kernhaus iſt ſehr groß und oft unregelmäßig offen; die Kammern ſind ſehr weit und enthalten nur einige ſtarke, hellbraune Kerne; die Kelchröhre geht kegelförmig bis aufs Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt Ende Septembers und hält ſich bis in den December, wo ſie aber geſchmacklos wird.

Der Baum wächſt ſtark und wird groß, er trägt ſeine Äſte ſtark abſtehend und iſt äußerſt fruchtbar. Der dünne Blattſtiel hat nicht immer kleine pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 53. Der Wetterauer. Pomme noble. II. R.

D. Verz. Nr. 510. S. 10.

Ein ſchöner, großer Herbſt- und Winterapfel, der allgemeine Anpflanzung verdient. Die Frucht iſt kugel-, öfters auch walzenförmig geſtaltet, $3\frac{1}{4}$ Zoll breit, bald etwas niedriger, bald bedeutend höher. Der Kelch ſitzt in einer ſchüſſelförmigen, mit flachen Rippen umgebenen Einſenkung, die deutlich über die Frucht hinlaufen. Der Stiel iſt oft $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und ſteht in einer ziemlich tiefen, etwas

rostfarbigen Höhle. Die Farbe der Schale ist hellgelb, oft noch mit Grün untermischt; die ganze Sonnenseite mit vielen kurzen, bleichrothen Streifen besetzt, wozwischen noch leicht getuscht. Das Fleisch ist saftvoll, markicht, von einem recht angenehmen, fein alantartigen, süßen Weingeschmack. Das Kernhaus ist sehr groß. Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers, und hält sich bis in den Winter.

Nr. 54. Der grüne Siebenschläfer. III. R.

D. III. B. N. A. S. 3.

Der Apfel hat seinen Namen von der späten Blüthe, welche volle 14 Tage später erfolgt, als die der anderen Apfelbäume. Mehre deutsche Nationalfrüchte, als der edle Winterborsdorfer, der weiße und schwarze Maatapfel und mehre andere haben noch diese Eigenschaft, und passen daher recht gut in unsere kälteren Gegenden, wo so häufig die Nachfröste unsere Blüthen verderben. Ein meistens nur mittelgroßer, schöner Herbstapfel, von angenehmem, erquickendem Geschmack. Seine Form ist hochaussehend; der Bauch sitzt bei regelmäßigen Früchten, wohl $\frac{2}{3}$ der Länge nach dem Stiel hin, um den er sich plattrund zuwölbt und breit aufsitzt. Nach dem Kelch nimmt er viel stärker ab, wodurch beide Wölbungen sehr verschieden werden. Seine Größe ist $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Der starke, lange und scharfgespitzte Kelch steht straußförmig in die Höhe, und sitzt in einer etwas engen, aber ansehnlich tiefen, mit feinen Erhabenheiten besetzten Einsenkung, die auch meistens nicht sehr bemerkbar über die Frucht hinlaufen. Der holzige Stiel ist 1 Zoll lang, und steht in einer geräumigen, tiefen, trichterförmigen, rostfarbigen Höhle, die öfters durch Beulen verengt ist. Die Farbe der zarten Schale ist am Baume gelblichgrün, wird aber in der vollen Reife helles Citronengelb; freihängende Früchte bekommen auf der Sonnenseite einen leichten Anflug von Röthe. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, fein, braun, und nur auf der Sonnenseite zu sehen, auch sind schwärzliche Rostflecken zuweilen an der Schale zu finden. Das Fleisch ist schön weiß, fein, weich, markicht, saftvoll und von einem angenehmen, feinweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist groß; die Kammern sind lang und enthalten viele starke Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer, stumpfer Kegel. Der Apfel hat einen sehr starken Geruch und welkt nicht. Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers und hält sich bis zum Winter.

Der Baum wächst zwar in der Jugend lebhaft, wird aber gewöhnlich nur mittelmäßig groß, bildet eine flachgewölbte, starkbelaubte Krone, und ist bald recht fruchtbar. Der Blattstiel hat nur kurze Afterspitzen.

Nr. 55. Der gestreifte, walzenförmige Schlotterapfel. II. R.

T. O. G. XX. B. S. 218. Taf. 19.

Ein ansehnlich großer, schöner, sowohl zum rohen Genuß, als vorzüglich für die Küche und Wirthschaft schätzbarer Herbstapfel, welcher

sich bis nach Weihnachten hält, und in hiesiger Gegend allgemein als ein guter Apfel bekannt ist. Seine Form ist reinwalzenförmig; nur zuweilen stumpfspitzig zulaufend, behält er doch immer sein hohes Ansehen, öfters wird er auch nach dem Stiel zu etwas spitzig zulaufend, so daß man den Apfel nicht wohl auf die Stielwölbung stellen kann, doch gewöhnlich ist er am Kelch und Stiel gleich platt zugerundet. Auf Hochstamm erwachsen, wird der Apfel gewöhnlich 4 Zoll hoch und 3 Zoll breit, am Spalier aber wird er viel größer. Der mittelgroße, größtentheils offene, weißwollichte Kelch bleibt lange grün und sitzt in einer meistens engen, nicht zu tiefen, unregelmäßigen Einsenkung, aus welcher sich mehrentheils 4 bis 5 Rippen erheben und stark und breitkantig sich über die Frucht hinziehen, wodurch solche plattgedrückt und walzenförmig gestaltet wird. Der dünne holzige Stiel ist selten über 1 Zoll lang und sitzt in einer engen trichterförmigen Höhle. Die Grundfarbe der feinen, dünnen, mit zartem Duft belaufenen Schale ist ein schönes Hellgrün, welches später ein helles Citronengelb wird, jedoch immer mit etwas Grün vermischt. Die Sonnenseite, so wie auch über die Hälfte der Frucht, ist mit kurz abgesetzten, hellrothen Streifen gezeichnet und dazwischen mit Roth gesprengt. Die Punkte sind im Roth weißlich, auf der Schattenseite hingegen röthlich; auch findet man oft Rostfiguren und Baumflecken an den Früchten. Das weißlichgelbe Fleisch ist fein, weich, markicht, sehr saftreich, von angenehmem, süßsäuerlichem Weingeschmack. Das Kernhaus ist auffallend groß, eiförmig, hat keine Kammern, und enthält nur wenige Kerne, die klein, rund und braun sind und beim Schütteln der Frucht rasseln. Die Frucht zeitigt im October, hält sich gut aufbewahrt, ohne zu welken, bis in den Januar, wo sie aber alsdann stippig wird und von ihrer Güte verliert.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß und stark, er trägt seine Äste etwas abwärts stehend und ist sehr fruchtbar; nur schade, daß der Wind so leicht seine Früchte abwirft, ehe dieselben vollkommen reif sind.

Nr. 56. Credes großer Wilhelmsapfel. III. R.

D. XXI. H. S. 20.

Von Hrn. Prof. Crede in Marburg.

Ein sehr schöner, zum rohen Genuß angenehmer, und für den Landmann recht schätzbarer Winterapfel. Seine Form ist hochaussehend und mehr oder weniger stark zugespitzt. Der Bauch sitzt in der Mitte, oder nur etwas nach dem Stiel hin, und wölbt sich daselbst plattrund zu, so daß die Frucht breit aufsitzt. Nach dem Kelch nimmt er viel stärker ab und endigt mehr oder weniger stark zugespitzt, wodurch beide Wölbungen sehr verschieden sind. Eine vollkommene Frucht ist $3\frac{1}{2}$ Zoll breit, und auf der höchsten Seite 3 Zoll hoch, denn gewöhnlich ist eine Seite höher, als die andere. Der kurze, breitblättrige Kelch ist halb offen und sitzt in einer recht tiefen, mit vielen feinen

Rippchen umgebenen Einsenkung; auch laufen über die Frucht viele, oft 10 sanfte und starke calvillartige Erhabenheiten hin, wodurch deren Rundung häufig in die Breite verschoben wird. Der starke holzige Stiel ist kurz, ragt selten über die Stielwölbung hervor, und steht in einer weiten, tiefen, trichterförmigen, mit sternförmigem Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der zarten Schale ist vom Baum schönes Strohgelb, zeitig ungemein schönes hohes Citronengelb; die halbe Sonnenseite und oft mehr ist mit vielen starken und schwachen Carminstreifen vom Kelch bis zum Stiel gezeichnet, die sich auch oft über die ganze Stielwölbung verbreiten, und wozwischen noch sanft roth getuscht, doch so, daß die Grundfarbe noch durchschimmert. Punkte bemerkt man gar nicht. Das Fleisch ist weiß, fest, saftvoll und von einem angenehmen, gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist groß und offen; die Kammern sind sehr geräumig, lang, enthalten aber nur meistens taube Kerne. Die Kelchröhre ist ganz kurz. Die Frucht zeitigt im November oder December und hält sich bis ins Frühjahr, wo sie aber den Geschmack verliert.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, belaubt sich stark, bildet mit starken Ästen eine breit gewölbte Krone und wird sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat schöne lanzettförmige Afterblätter. Verdient in öffentlichen Anlagen häufige Anpflanzung.

Nr. 57. Die rothe Schafsnase. III. R.

D. III. H. S. 34. Chr. H. Wb. S. 101.

Ein recht schöner, großer, sehr guter Wirthschaftsapfel, recht angenehm zum rohen Genuß, um Braubach am Rhein sehr häufig. Seine Form ist stets hochaussehend und walzenförmig; bei vielen Früchten ist die Kelch- und Stielwölbung sich ganz gleich, zuweilen aber ist die erstere doch bemerkbar kleiner, als die letztere. Manche Früchte sind auch niedriger und bauchicht, und nehmen alsdann ein wahrhaft calvillartiges Ansehen an. Eine vollkommene Frucht ist 3 bis 3¼ Zoll lang und 3 Zoll breit. Der große, offene Kelch sitzt in einer geräumigen, schüsselförmigen, zuweilen ansehnlich tiefen, mit bald feinen, bald starken Rippen umgebenen Einsenkung, auch ist ein Theil der Frucht immer höher, als der andere. Über den Bauch der Frucht laufen die Rippen aus der Kelcheinsenkung in breite, kantige Erhabenheiten hin und machen deren Form eckicht. Der sehr kurze Stiel steht in einer engen oder trichterförmigen Höhle, die selten rostfarbig, mehrentheils glatt und grün gestreift, oder ganz roth ist. Die Grundfarbe der abgerieben schön glänzenden Schale ist ein trübes Gelb, welches selten rein zu sehen ist, sondern nur durch das Roth durchschimmert, oder da, wo ein Blatt vorgehangen, sichtbar ist. Die ganze Frucht ist mit einem schönen dunkeln Blutroth verwaschen, das nach der Schattenseite zu streifenartig und blässer, als auf der Sonnenseite ist, durch welches die Grundfarbe durchscheint, oft auch wie fein marmorirt daselbst sich zeigt. Die Punkte sind ziemlich häufig über die ganze Schale verbreitet,

sie sind sehr fein, weißgrau; auch findet man häufig noch Rostflecken, die sich manchmal als schwache Warzen erheben, wie bei den Borsdorfern. Das Fleisch ist weißlichgrün, etwas locker, ziemlich feinkörnicht, nicht überflüssig saftig, mit einer großen Ader um das Kernhaus, und von einem süßsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen und geht bis unter die Kelchröhre; die Kammern sind sehr breit und geräumig, und enthalten nicht viele, aber vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ein weiter Trichter. Die Frucht zeitigt im November und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Der Baum wird groß und bildet mit abstehenden Ästen eine sehr schöne breite Krone, und ist recht fruchtbar. Schade, daß die Früchte so leicht vom Winde abgeworfen werden.

Nr. 58. Der rheinische Krummstiel. II. R.

D. V. B. N. A. S. 12.

Ein ansehnlich großer, in der Gegend um Köln und Bonn sehr geschätzter, haltbarer Winterapfel, welcher daselbst von dem Landmann gern genossen wird. Seine Form ist unregelmäßig, doch gewöhnlich hochaussehend oder kugelförmig, $3\frac{1}{4}$ Zoll breit und fast eben so hoch, zuweilen auch $\frac{1}{2}$ Zoll niedriger. Der langgespitzte Kelch ist geschlossen und sitzt in einer ansehnlich tiefen, mit feinen und mit starken Rippen besetzten Einsenkung, wovon mehre deutlich über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist sehr kurz, oft nur ein Fleischbutz, welcher häufig durch einen fleischigen Auswuchs verdrängt wird, wovon er den Namen Krummstiel erhalten hat. Die Farbe der glatten Schale ist strohgelb, später hohes Citronengelb. Die Sonnenseite ist oft mit undeutlichen kurzen Streifen besetzt und dazwischen getuscht; auf der Schattenseite werden die Streifen deutlicher. Weniger besonnte Früchte sind oft rundherum mit gleichmäßigen Streifen besetzt. Punkte findet man fast gar nicht an dem Apfel, zuweilen nur im Roth schwache Anzeigen davon. Das Fleisch ist weiß, fein, saftreich, von angenehmem, süßweinsäuerlichem Geschmack; auch hat der Apfel einen angenehmen Geruch und welkt nicht. Das Kernhaus ist groß und offen; die Kammern sind sehr geräumig und enthalten viele, starke, spitzeiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist ein starker, tief herabgehender Kegel. Die Frucht zeitigt im November und hält sich, ohne zu welken, bis ins Frühjahr.

Der Baum wächst stark, wird groß, belaubt sich schön und bildet eine kugelförmige Krone, er wird bald und recht fruchtbar. Der Blattstiel hat lanzettförmige Afterblätter.

Dieser Apfel, welcher in der Rheingegend so häufig angepflanzt wird, verdient auch hier in Thüringen hauptsächlich auf dem Lande verbreitet zu werden, indem derselbe alle Eigenschaften besitzt, welche ihn dem Landmanne angenehm machen können.

Nr. 59. Der große, weiße Herrenapfel. III. R.

Chr. H. Wb. S. 49.

Einer der größten Äpfel, welcher seiner Form nach zu der Familie der Schlotteräpfel zu gehören scheint. Die Form ist hochaussehend, nach dem Kelche etwas spitzig zulaufend, auf der einen Seite etwas höher, wie auf der andern, und ähnelt darin dem gelben Calville oder Paaschapfel. Der Kelch sitzt in einer tiefen, mit starken Rippen umgebenen Einsenkung, die auch über die Frucht herablaufen. Die Farbe der glatten Schale ist blaßgelb, zuweilen auf der Sonnenseite blaßroth gestreift. Das Fleisch ist fein und mild, von einem sehr angenehmen Geschmack, doch ohne Parfüm. Die Frucht zeitigt im November und December.

Der Baum wird stark, und ist sehr tragbar.

Nr. 60. Der Papageiapfel. Bandapfel. Schweizerapfel. La Pomme de Perroquet. II. R.

D. VIII. H. S. 19. Chr. H. Wb. S. 65. T. O. G. XIII. B. S. 77. Taf. 5.

Dieser große, prachtvolle Apfel, auch unter den Namen Band- oder Schweizerapfel bekannt, ist wegen seiner streifenartigen Farben leicht kenntlich, und selbst der Baum zeichnet sich besonders dadurch vor allen andern Apfelbäumen aus, daß seine Sommerlatten mit hell- und braunrothen Streifen belegt sind. Die Frucht ist schon zum rohen Genuß angenehm, gedämpft, oder als Compot zubereitet, ist sie ein wahrer Leckerbissen. Man hält diesen schönen Apfel für einen deutschen Ursprungs, und glaubt, da er in Böhmen häufig angetroffen wird, daß er daselbst erzogen worden sei. In seiner Bildung neigt er sich sehr zu einer schönen Kugelform; der Bauch sitzt etwas unter der Mitte nach dem Stiel zu, um den er sich schön kugelförmig zurundet. Nach dem Kelch hin nimmt er etwas mehr ab, so daß oft beide Wölbungen sehr deutlich verschieden sind. Eine vollkommene Frucht ist $3\frac{1}{2}$ bis 4 Zoll breit, und auch fast eben so hoch, oder $\frac{1}{4}$ Zoll niedriger. Der kleine, welke, oft fehlende Kelch ist meistens geschlossen, und sitzt in einer nicht tiefen, mit feinen Falten oder Rippen umgebenen Einsenkung, die auch deutlich fein kantartig über die Frucht hinlaufen, und wovon sich manchmal eine oder die andere stark hervordrängt. Der bald sehr dünne und kurze, bald fleischige Stiel, hat das Kennbare, daß er auf der Stielwölbung nur wie in einer flachen Vertiefung eingesteckt zu sitzen scheint. Die Grundfarbe der sehr feinen Schale ist ein schönes, glänzendes, blasses Weißgelb, welches rundherum bandartig mit schönen hellgrünen Streifen besetzt ist, wozu noch auf der Sonnenseite, bei freihängenden Früchten, röthliche Streifen kommen, so daß das Roth, Grün und Gelb in Streifen abwechselt. Bei beschatteten Früchten sieht man nur weißgelbe und grünlichgelbe Streifen, welche undeutlich abwechseln, und bei völliger Reife der Frucht fast ganz verschwinden, wo alsdann die Farbe überall blaßgelb wird.

Die Punkte sind ziemlich zahlreich, grün eingefaßt, oder stark dunkelbraun; auch findet man noch häufig schwarzbraune Rostflecken an der Schale. Das Fleisch ist schneeweiß, glänzend, fein, saftvoll, markicht, und von einem angenehmen, erquickenden, weinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist groß, offen oder geschlossen; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten ziemlich viele, schöne zimmtfarbige Kerne. Die Kelchröhre geht spitzkegelförmig bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im November, ist im December am besten, wird aber dann stippigt im Fleische.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, geht schön in die Luft, und trägt sehr bald und reichlich. Der Blattstiel hat große, lanzettförmige Afterblätter. Verdient als eine gute Marktfrucht häufige Anpflanzung.

Nr. 61. Johannes Schlotterapfel. III. R.

Der Herr Regierungscanzellist Fromm in Meiningen, ein eben so thätiger Forscher in Pomonas Reich, wie sein verstorbener Herr Vater, der aus Diels System IV. B. N. A. S. 48. bekannte Regierungs-Secretair Fromm, nach welchem der Herr G. R. Diel einen Himbeerstreifling benannte, hatte die Güte, mich mit dieser guten Frucht bekannt zu machen. Mehre Freunde der Obstlehre in Meiningen widmeten diese Frucht ihrem Erzieher, dem verdienstvollen und allgemein geachteten Bürgermeister, Herrn Johannes, und benannten sie nach ihm.

Ein ansehnlich großer, schöner und früher Wirthschaftsapfel, welcher hauptsächlich wegen seiner Tragbarkeit verbreitet zu werden verdient. Seine Form ist etwas hochaussehend; der Bauch sitzt ziemlich unterhalb der Mitte, und wölbt sich nach dem Stiel plattrund zu; nach dem Kelch hin nimmt die Frucht etwas mehr ab, wodurch beide Wölbungen deutlich verschieden werden. Eine vollkommene Frucht ist 3 bis $3\frac{1}{4}$ Zoll breit und $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll hoch; gewöhnlich ist die eine Hälfte der Kelchfläche etwas höher, als die andere. Der kurzblättrige, halboffene Kelch sitzt in einer geräumigen, tiefen, mit feinen Falten besetzten Einsenkung, aus welcher sich deutlich ziemlich breite Erhabenheiten über den Bauch der Frucht hinziehen. Der kurze Stiel ragt selten über die Wölbung hervor, und steht in einer schönen, trichterförmigen, mit sternförmigem Rost gefütterten Höhle. Die Farbe der glänzenden Schale ist vom Baum grünlichgelb, zeitig dunkles Gelb; die Sonnenseite ist mit einer bräunlichen Röthe leicht angelaufen, worin oft etwas Flammenartiges zu bemerken ist. Die Punkte sind zahlreich, und bestehen aus weißlichen Dupfen in der Schale; auch findet man hier und da bräunliche Flecken an manchen Früchten. Das Fleisch ist weißlichgelb, markicht, locker, nicht übrig saftig, und von einem angenehmen, fein weinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist mehr breit, als hoch, stark offen; die Kammern sind sehr geräumig, fast ohne Scheidewände, und enthalten nur wenig vollkom-

mene, länglichspitze, hellbraune Kerne. Die Frucht zeitigt im November, und hält sich bis zu Ende Januars.

Der Baum wächst stark, wird sehr groß, und bildet eine schöne, regelmäßige, halbkugelförmige Krone, er setzt bald Fruchtspieße an und trägt überaus reichlich. Ein guter Apfel für den Landmann.

Nr. 62. Der Alantapfel. II. R.

D. III. H. S. 39. Chr. H. Wb. S. 16.

Ein großer, vortrefflicher, sehr gewürzhafter Tafelapfel, und vorzüglich gut zum Gebrauch in die Küche. Seine Form ist hochaussehend, abgestumpft kegelförmig, doch immer höher, als breit. Eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll breit und 3¼ Zoll hoch. Der kleine geschlossene Kelch sitzt in einer flachen, etwas engen, mit feinen Falten oder Rippchen besetzten Einsenkung; auch über die Frucht bemerkt man mehre flache, feine Rippen, die bis zum Stiel hinlaufen, übrigens die Form nicht entstellen. Der sehr kurze, fleischige Stiel ragt selten über die Stielwölbung hervor, und steht in einer geräumigen, tiefen, glatten Höhle. Die Farbe der feinen Schale ist ein sehr schönes, glänzendes Citronengelb, das anfänglich mit etwas Grünlichem melirt ist. Die Sonnenseite ist mit schönen, kurz abgesetzten, schmalen carmoisinfarbigen Streifen besetzt, wozwischen noch leicht getuscht ist, und welche sich oft um die ganze Kelch- oder Stielwölbung herumziehen, manchmal aber auch nur um den Stiel sichtbar werden. Beschattete Früchte haben oft gar keine Streifen, und sind bloß gelb. Punkte findet man eigentlich nicht, oder nur sehr wenige, und sie bestehen nur in feinen, schwärzlich-braunen Fleckchen; auch Rostflecken sind selten. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, locker, etwas grobkörnicht, nicht übrig saftig, und von einem stark nach Alant riechenden, etwas zimmtartigen Geschmack; auch riecht der Apfel ungemein stark erdbeeren- oder melonenartig. Das Kernhaus ist weit offen; die Kammern sind sehr weit, und enthalten oft 10 länglichrunde, vollkommene Kerne. Die kurze Kelchröhre geht mit ihrer Spitze bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im November, oft früher, und dauert bis in den März, wo sie aber fade wird.

Der Baum wird groß und wächst stark, seine Äste trägt er schön abstehend, und ist sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat feine, lange Afterblätter.

Nr. 63. Schick's rheinischer Landapfel. II. R.

D. VI. B. N. A. S. 11.

Stammt aus Köln, und wird in der Gegend um Bonn häufig angepflanzt.

Ein schöner, großer, einfarbiger, früher Winterapfel, zum rohen Genuß für den Landmann, selbst für die Tafel passend. In seiner Form ist der Apfel bald hochaussehend, bald kugelförmig und calvillartig gestaltet, von Ansehen wie der weiße Wintercalville, mit welchem er leicht verwechselt werden kann. Der Bauch sitzt etwas unterhalb der

Mitte nach dem Stiel zu, um den er sich flach zurundet. Nach dem Kelch nimmt er stärker ab, so daß beide Wölbungen oft stark verschieden sind. Eine vollkommene Frucht ist 3 bis 3¼ Zoll hoch und 3¼ bis 3½ Zoll breit. Der starke, langgespitzte Kelch steht geschlossen straußförmig in die Höhe, und sitzt in einer recht tiefen, schüsselförmigen, mit mehren talvillartigen Rippen umgebenen Einsenkung, die auch deutlich über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist bald ein Fleischbutz, bald dünn und ½ Zoll lang, und steht in einer tiefen, trichterförmigen, mit strahlenförmigem Rost umgebenen Höhle. Die Farbe der fettigen Schale ist vom Baum grünlichgelb, wird in der Zeitigung hohes Citronengelb; die Sonnenseite ist wie beim weißen Wintercalville mit einem kleinen Anflug von erdartiger Röthe überzogen. Die Punkte sind nicht deutlich, weitläufig vertheilt, fein und braun. Das Fleisch ist weiß, sehr saftvoll, weich, markicht, und von einem angenehmen, gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist groß und offen; die Kammern sind sehr geräumig, enthalten aber nur wenig vollkommene, länglichspitze Kerne; die Kelchröhre geht kegelförmig bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im November, und hält sich bis in den Winter, in der Zeitigung riecht sie sehr stark.

Der Baum wird groß und sehr fruchtbar; der starke Blattstiel hat feine, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 64. Der große Schlosserapfel. III. R.

D. Verz. Nr. 511. S. 10.

Ein großer, schätzbarer Winterapfel für den Landmann. Die Frucht ist hochaussehend, fast walzenförmig, 3½ Zoll breit und oft eben so hoch. Der Kelch steht in einer tiefen, mit flachen Rippen umgebenen Einsenkung, die auch deutlich über die Frucht hinlaufen. Der kurze Stiel steht in einer tiefen, glatten, oft durch Fleischwülste verengten Höhle. Die Farbe der Schale ist in der Zeitigung hellgelb, die Sonnenseite erdfarbig geröthet, mit deutlichen dunklern Streifen gezeichnet. Die Punkte fehlen oft gänzlich. Das Fleisch ist fein, ziemlich fest, saftvoll, von einem gewürzhaften, etwas weinicht-zuckerartigen Geschmack. Das Kernhaus ist groß. Die Frucht zeitigt Anfangs Decembers, und hält sich bis in den Sommer.

Nr. 65. Der Türkencalville. II. R.

D. H. H. S. 18. Chr. H. Wb. S. 31. D. O. C. Nr. 43.

Stammt aus dem Trierschen, und wurde bei einer verfallenen Abtei aufgefunden, woselbst einige sehr große Bäume davon standen.

Ein alter, unseren Vorfahren längst bekannter, sehr großer Apfel, unter den Calvillen der größte, von prachtvollem Ansehen, aber bloß für die Wirthschaft zu benutzen. Die Form ist hochaussehend, gegen den Kelch hin läuft er stumpfzugespitzt zu, und eine vollkommene Frucht ist 4 Zoll breit und 3¾ Zoll hoch. Der kleine Kelch steht in einer

ansehnlich tiefen, meistens geräumigen, mit schönen Rippen umgebenen Einsenkung, die nur sanft, doch sehr sichtbar, bis zur Stielhöhle hinlaufen, und den Apfel nicht sehr uneben machen. Gewöhnlich hat die Frucht 7 Rippen, und die Kelchröhre senkt sich bis in das Kernhaus herab. Der sehr kurze Stiel steht in einer tiefen, geräumigen, etwas rostigen Höhle, die öfters durch Höcker verengt ist. Die Farbe der Schale ist am Baum blasses Gelbgrün, oft schon hellgelb, und wird auf dem Lager goldgelb. Die Sonnenseite ist mit breiten, abgesetzten carmoisinrothen Streifen gezeichnet, und dazwischen zuweilen punctirt. Die Punkte sind deutlich, sehr fein, regelmäßig vertheilt, grau von Farbe und grün eingefaßt; auch findet man fast an jeder Frucht große hellgraue Rostflecken. Das Fleisch ist weiß, saftig, grobkörnicht und von einem etwas strengen, stark weinsauern Geschmack. Das Kernhaus ist breit, offen, sehr geräumig, enthält aber wenig Kerne. Die starke Kelchröhre geht bis auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis tief in das Frühjahr, und ist zum Gebrauch in die Küche vortrefflich.

Der Baum wächst sehr stark, belaubt sich nicht sehr, wird aber ansehnlich groß und alt, und kommt selbst auf schlechtem Boden gut fort; dabei wird er frühzeitig und recht fruchtbar. Wegen der Größe und Gesundheit des Baumes ist er dem Landmann zu empfehlen.

Nr. 66. Der Sterncalville. Calville étoilée. III. R.

D. V. H. S. 27. D. O. C. Nr. 37.

Stammt aus Coblenz, wurde aber auch in Darmstadt und Marburg aufgefunden.

Eine schöne, oft sehr große, für die Wirthschaft schätzbare Winterfrucht, von einem eigenen gewürzhaften, angenehmen Geschmack, zum rohen Genuß nur zu grobkörnicht im Fleisch. Die Form der Frucht ist vollkommen calvillartig, und hat mit einem am Spalier erzogenen weißen Wintercalville viele Ähnlichkeit. Von der Mitte des Bauchs läuft er stark abnehmend gegen den Kelch hin, nach dem Stiel zu hingegen wölbt er sich breit ab, so daß die Frucht schön platt aufsitzt. Eine vollkommene Frucht ist $3\frac{1}{2}$ bis $3\frac{3}{4}$ Zoll breit und $3\frac{1}{4}$ Zoll hoch, ja auf der höchsten Stelle zuweilen so hoch, als der Apfel breit ist, da diese Frucht häufig zwei ungleiche Hälften hat. Der geschlossene Kelch sitzt in einer etwas engen und tiefen, mit vielen feinen Rippchen besetzten Einsenkung, die recht starkkantig über die Frucht hinlaufen. Eine von diesen Rippen erhebt sich gewöhnlich stärker, als die andere in die Höhe, und verursacht, daß die eine Seite höher wird, als die andere. Der kurze Stiel steht der Frucht gleich, in einer engen, nicht tiefen Höhlung. Die Farbe der glatten Schale ist am Baum ein helles, gelbliches Grün, welches in der Zeitigung ein trübes Gelb wird. Die Sonnenseite ist mit einem trüben Roth angesprengt, dabei undeutlich gestreift, welches aber bei beschatteten Früchten kaum zu bemerken ist. Woran man die Frucht aber am besten erkennen kann, und

wodurch sie sich besonders auszeichnet, das sind die feinen, gelblichen Monde oder Sternchen, welche die Punkte umgeben, die wie erhaben anzufühlen sind, wovon auch wohl der Apfel seinen Namen erhalten haben mag. Betrachtet man die Schale genauer, so bemerkt man diese Ungleichheiten ganz deutlich, und sie zeigen sich gleich einem Ausschlag in der Haut. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbe und Grünliche spielend, saftig, dem Anschein nach fein, aber doch hülsig, und von einem angenehmen, süßsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist groß und offen; die Kammern sind sehr geräumig und lang, enthalten aber sehr wenige vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ganz kurz. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich gut bis zum Frühjahr.

Der Baum wächst ungemein lebhaft, wird groß, und ist sehr fruchtbar, erfordert aber durchaus einen bearbeiteten Boden und einen warmen Sonnenstand. Der Blattstiel hat schöne kleine Afterblätter.

Nr. 67. Die gelbe Schafsnase. II. R.

T. O. G. XII. B. S. 137. Taf. 7. Chr. H. Wb.

Ein der Berliner Schafsnase sehr ähnlicher, deutscher Apfel, welcher sich von dieser fast nur durch seine eckigtere Form unterscheidet, und zum Unterschied anderer grüner Schafsnasen, die gelbe genannt zu werden verdient. Der Apfel wird zuweilen ziemlich groß, doch gehört der größere Theil unter die mittelmäßigen, $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll lang. Seine Form ist lang walzenförmig; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte der Frucht, und bleibt sich einige Linien auf und abwärts gleich, nach dem Stiel rundet er sich kurz zu, nach dem Kelch aber etwas sanfter und mehr abnehmend, als nach dem Stiel. Der aufrecht stehende Kelch sitzt in einer engen, ziemlich tiefen, mit starken Falten umgebenen Einsenkung, die zum Theil sehr sichtbar über die Frucht hinlaufen und ihre Form ziemlich eckigt machen. Der dünne, holzige Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und steht in einer engen Vertiefung. Die Farbe der dünnen Schale ist vom Baum weißgrün, wird aber auf dem Lager citronengelb; die Sonnenseite ist streifenartig geröthet. Das Fleisch ist weiß, zart und fest, saftig, von angenehm-säuerlichem Geschmack, welcher sich gegen das Frühjahr hin verbessert. Das Kernhaus ist unten breit, und läuft gegen den Kelch stumpfspitzig zu; die Kammern sind geräumig, rundlich, und enthalten nur wenig kurze, dicke Kerne. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark; die Äste stehen horizontal, und bilden eine breite, nicht dicht belaubte, halbkugelförmige Krone; er trägt ziemlich reichlich.

Nr. 68. Die Berliner Schafsnase. Pomme de Berlin. Pomme prussienne. III. R.

D. XI. H. S. 18. Chr. H. Wb.

Ein nur mittelmäßig großer, schöner, wohlgeformter Winterapfel,

angenehm zum rohen Genuß, und vorzüglich gut für die Wirthschaft. Seine Gestalt ist hochaussehend, fast walzenförmig, und auch in Hinsicht der Zeichnung hat er viel Ähnliches von einem großen, rheinischen Bohnapfel. Der Bauch sitzt in der Mitte, und nimmt allmählig nach dem Stiel, wie nach der Kelchwölbung ab, wodurch beide Wölbungen sich vollkommen ähnlich, oder nur wenig verschieden sind. Eine vollkommene Frucht ist $2\frac{3}{4}$ Zoll lang und auch eben so breit, manchmal etwas höher, als breit. Der lang und schmalgespitzte Kelch ist geschlossen, steht straußförmig in die Höhe, und sitzt in einer geräumigen, schüsselförmigen, tiefen Einsenkung, welche mehrentheils eben ist; auch sieht man selten über die Frucht wahre Erhabenheiten hinlaufen. Der kurze, dünne Stiel ist kaum $\frac{1}{2}$ Zoll lang, steht der Frucht gleich, in einer engen, ziemlich tiefen, rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten, zarten Schale ist vom Baum weißgelb, wird in der Zeitigung schönes Citronengelb. Die Sonnenseite hingegen ist bei freihängenden Früchten mit einzelnen, oft etwas undeutlichen Streifen besetzt, und zwischen diesen noch punctirt, welches sich auch noch über einen Theil der Schattenseite hinzieht. Bei beschatteten Früchten ist dieses Alles nur unbedeutend und undeutlich. Die Punkte sind sehr weitläufig vertheilt, oft kaum bemerklich, im Rothen als einzelne gelbe Fleckchen sichtbar. Das Fleisch ist fein, ins Gelbliche spielend, fest, saftvoll, von angenehmem, gewürzhaftem, etwas fein rosenartigem Geschmack. Das Kernhaus ist sehr groß und weit offen; die Kammern sind unregelmäßig; und enthalten nur wenige, kleine, dicke Kerne. Die Kelchröhre ist nur ein spitzer, schöner Kegel. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Der Baum wächst sehr lebhaft, und bildet eine kugelförmige, dicht belaubte Krone, dabei ist er recht fruchtbar. Der Blattstiel hat sehr große, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 69. Der Bürgerherrnapfel. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 512. D. O. C. Nr. 26.

Die Frucht stammt aus Sachsen.

Ein großer, recht schöner, und ausgesucht guter Apfel für den Landmann. Seine Gestalt ist kugelförmig, oft durch starke, hervortretende Rippen dreieckig. Der Kelch steht in einer tiefen Einsenkung, aus welcher sich starke Rippen über den Bauch der Frucht hinziehen, und die Rundung der Form oft dreieckig machen. Der kurze Stiel steht in einer tiefen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist hellgelb; stark besonnte Früchte haben auf der Sonnenseite einen leichten Anflug von Röthe. Punkte findet man nicht. Das Fleisch ist fein, fest, saftvoll, und von einem angenehmen, feinen, süßlichen Weingeschmack. Das Kernhaus ist groß. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum ist fruchtbar.

Digitized by Google

Nr. 70. Der englische Königsapfel. Pomme royale d'Angleterre. II. R.

D. I. H. S. 74. Chr. H. Wb. S. 55. T. O. G. VII. B. S. 87. Taf. 5.

Ein prachtvoller, sehr großer, vortrefflicher Apfel, welcher besonders für die Wirthschaft sehr schätzenswerth ist, indem er sich bis tief in den Sommer hält, und auch dann noch roh genossen werden kann. Von Ansehen scheint er höher, als breit zu seyn, und doch ist er gewöhnlich $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und nur $3\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Von der Mitte läuft er conisch abnehmend gegen den Kelch hin, welcher klein ist, und in einer eben nicht tiefen, etwas geräumigen, ja oft flachen, mit wenig erhabenen Rippen umgebenen Einsenkung steht. Die Rippen laufen nicht sehr ins Auge fallend über die ganze Frucht hin. Der dünne Stiel ragt nur so viel, als nöthig, über die weite und tiefe Höhle hervor, welche mit etwas Rost gefüttert ist. Die Farbe der zarten Schale ist vom Baum helles Citronengelb, das auf dem Lager etwas dunkler wird; dabei ist sie mit feinen, grasgrünen und bräunlichen Punkten besetzt, wovon die ersteren mit der Zeit verschwinden. Auf der Sonnenseite bekommt die Frucht, zumal gegen den Stiel hin, eine streifenartig geflammte Zinnoberröthe, welche sich um den unteren Theil des Apfels verbreitet. In dem Roth haben die grünen Punkte einen großen, gelblichen Mond. Das Fleisch ist sehr weiß und fein, locker, saftig, und von einem angenehmen, weinichten Geschmack, aber ohne Gewürz. Das Kernhaus ist wenig offen, doch groß, breit und hochauslaufend; die sehr geräumigen Kammern sind mit vielen weißen, schwammigten Streifen durchzogen, enthalten aber nicht viele, vollkommene, schöne Kerne. Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis tief in den Sommer, und welkt nur wenig.

Der Baum wächst stark, lebhaft, verlangt einen guten Boden, und Schutz vor den Sturmwinden. Die Äste trägt er stark abstehend in die Höhe, setzt bald Fruchtholz an, und ist sehr tragbar, dabei wenig belaubt. Der Blattstiel hat zwei feine Spitzen statt der Afterblättchen. Verdient vorzüglich auf dem Lande Anpflanzung.

Nr. 71. Der süße Königsapfel. II. R.

D. I. B. N. A. S. 8.

Stammt wahrscheinlich aus Holland.

Ein sehr großer, schöner, sehr haltbarer Winterapfel, der im Geschmack nicht reinsüß ist, sondern noch etwas Weinhaftes an sich hat. Seine Form ist hochaussehend, bald etwas kegelförmig, bei großen Früchten aber oft etwas kugelförmig. Der Bauch sitzt mehr oder weniger unter der Mitte nach dem Stiel hin, um den er sich plattrund zuwölbt. Nach dem Kelch nimmt er stärker ab und bildet bald eine stumpfkegelförmige, bald breite Fläche, die stets von der Stielwölbung verschieden ist. Kugelförmige Früchte sind $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und $3\frac{1}{4}$ Zoll hoch, hochaussehende hingegen sind so hoch, als breit. Der

ſtarke, langgeſpitzte Kelch iſt ziemlich offen und ſitzt in einer tiefen, meiſt ſchüſſelförmigen Einſenkung, auf deren Rande ſich gewöhnlich 5 calvillartige Rippen erheben, die auch breit erhaben über die ganze Frucht hinlaufen, aber nur ſelten ihre Rundung verſchieben. Der holzige Stiel iſt ½ Zoll lang und ſteht in einer ſehr tiefen, weiten, im Grunde etwas roſtfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale iſt vom Baum grünlichgelb, in der Zeitigung hohes Citronengelb; die ganze Sonnenſeite iſt mit einem leichten Roth angelaufen, in welchem man hier und da einzelne Streifen bemerkt. Die Punkte ſind weitläufig vertheilt, fein, braun und wenig ins Auge fallend. Das Fleiſch iſt fein, weiß, markicht, ſaftvoll und von einem angenehmen, fein zimmtartigen Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt meiſtens geſchloſſen, die Kammern ſind geräumig, und enthalten oft viele ſchöne, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht breit kegelförmig bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im December, und hält ſich bis in den Sommer, ohne zu welken.

Der Baum wird ſehr groß, iſt geſund, und bildet mit ſtarken Äſten eine halbkugelförmige Krone, er iſt ſehr tragbar. Der ſtarke Blattſtiel hat nicht immer Afterblätter.

Nr. 72. Der Winterpoſtoph. La Postophe d'hiver. II. R. D. VII. Ph. S. 14.

Ein alter franzöſiſcher Apfel, welchen Du Hamel ſchon beſchreibt, und der in dem Verzeichniß der Carthauſe zu Paris vorkommt, darf daher nicht mit unſeren deutſchen Borsdorfern verwechſelt werden. Ein wahrhaft großer, ſtark gerippter, ſchöner, und abgerieben ſchön glänzender Winterapfel, in Deutſchland aber noch wenig verbreitet, obgleich er ſowohl zum rohen Genuß, als auch für die Wirthſchaft wirklich ſchätzbar iſt. In ſeiner Form iſt er etwas unbeſtändig, und eben ſo oft plattrund, als hochausſehend, obgleich er immer breiter, als hoch iſt. Der flache Bauch ſitzt unter der Mitte nach dem Stiel hin, um den er ſich flachrund zuwölbt. Nach dem Kelch nimmt er ſtärker ab, und bildet entweder eine abgeſtumpfte Spitze, oder er verlängert ſich und macht eine breit abgeſtumpfte Fläche. Platte Früchte ſind 3½ Zoll breit und nur etwas über 3 Zoll hoch. Hochausſehende aber ſind 3½ Zoll breit und kaum ¼ Zoll niedriger. Der etwas fein geſpitzte Kelch iſt nur mittelmäßig groß, halb offen, bleibt lange grün und ſitzt in einer geräumigen, tiefen, ſchüſſelförmigen Einſenkung, auf deren oberem Rande ſich gewöhnlich 5 ſanfte, bisweilen auch ſtarke Erhabenheiten bilden, die auch breit und ſehr ſtark erhaben über die Frucht hinlaufen, wodurch die Rundung oft ſehr verdorben und die Frucht ſtark in die Breite verſchoben wird. Der kurze, bald dünne, bald fleiſchige Stiel ſteht in einer anſehnlich tiefen, häufig durch Fleiſchwülſte verengten Höhle. Die Farbe der ſehr glatten, abgerieben ſchön glänzenden Schale iſt ein blaſſes Hellgrün, welches erſt ſpät im Winter in der vollen Reife gelblich wird, wovon aber bei freihängenden Früchten

nur sehr wenig oder fast gar nichts zu sehen ist. Fast die ganze Schale ist bei solchen mit einem etwas düsteren, erdartigen Blutroth überzogen, welches nach der Schattenseite zu viel heller wird und so dünn aufgetragen ist, daß die Grundfarbe wie marmorirt durchscheint. Die Punkte sind undeutlich und nur im Roth hier und da sichtbar. Das Fleisch ist schön weiß, anfänglich grünlich, später aber ins Gelbliche schillernd, fein, saftvoll, markicht, weich und von einem angenehmen, etwas gewürzhaften, feinen, süßweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist groß, herzförmig, bald geschlossen, bald etwas offen; die Kammern sind sehr geräumig, halb herzförmig, enthalten aber meistens nur taube Kerne. Die Kelchröhre geht als ein großer, spitzer Kegel bis über die Hälfte nach dem Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich kühl aufbewahrt bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst zwar lebhaft, scheint aber nur mittelmäßig groß zu werden, setzt frühzeitig Fruchtholz an und wird dadurch sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat lanzettförmige Afterblätter. Verdient Anpflanzung.

Nr. 73. Horset's Schlotterapfel. Calville of Horset. III. R. D. XI. H. S. 8.

Seine eigentliche Herkunft ist nicht bekannt.

Ein prachtvoller, schön geformter, ansehnlich großer, sehr haltbarer Winterapfel, vortrefflich für die Wirthschaft, selbst zum rohen Genuß angenehm. Seine wahre Form ist hochaussehend, fast etwas walzenförmig. Der Bauch sitzt in der Mitte und nimmt von da fast gleichmäßig sowohl nach dem Kelch, wie nach dem Stiel zu, ab, so daß beide Wölbungen meistens nur wenig verschieden sind. Ein vollkommener Schlotterapfel ist 3 Zoll breit und fast eben so hoch, oder selten $\frac{1}{4}$ Zoll niedriger. Der schmale, langgespitzte Kelch steht in die Höhe und sitzt in einer etwas engen, nicht tiefen, mit feinen Rippen besetzten Einsenkung, die aber nicht über die Frucht hinlaufen, denn der Bauch derselben ist mehrentheils schön rund und eben. Der starke Stiel ist fleischig, $\frac{3}{4}$ Zoll lang und steht in einer etwas engen, ziemlich tiefen, gewöhnlich glatten Höhle, die aber oft durch einen Fleischbutzen, welcher sich an den Stiel anlegt, verengt wird. Die Farbe der glatten, dünnen Schale ist vom Baum ein grünliches Strohgelb, welches später ein schönes, helles Citronengelb wird, wobei die Sonnenseite nur leicht von einer rosenfarbigen Röthe angehaucht ist, in welcher man gewöhnlich mehre schöne, dunkelrothe Carmoisinflecken sieht. Bei beschatteten Früchten findet man keine Röthe; auch sind andere Abzeichen an der Frucht selten. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, ziemlich stark, meistens eckig, und nur an der unterhalb hängenden Seite des Apfels bemerkbar. Das Fleisch ist fein, weiß, fest, sehr saftvoll und von einem angenehmen, süßweinsäuerlichen, fein gewürzhaften Geschmack, hinterläßt aber etwas Feinhülsiges im Munde

beim Kauen. Das Kernhaus ist groß und offen, die Kelchröhre kurz und spitz. Die Frucht zeitigt im December und Januar, und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst Anfangs lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, und hat in seinem Wuchse viel Ähnliches von den Taubenäpfeln (Pigeons). Er macht viel feines Holz, belaubt sich stark, setzt vieles Fruchtholz an und liefert reichliche Erndten. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 74. Der gestreifte Imperial. Der große gestreifte Kaiserapfel. Impérial panaché. III. R.

D. I. B. S. 3.

Stammt von Benndorf am Rhein.

Ein ungemein schöner, recht großer, schätzbarer Winterapfel, sowohl zum rohen Genuß, wie auch zu jedem andern wirthschaftlichen Zweck brauchbar, und für den Landmann vorzüglich zu empfehlen. In seiner Form ist er hochaussehend, breitabgestumpft kegelförmig. Der flache Bauch sitzt unter der Mitte nach dem Stiel hin, um den er sich flach kugelförmig abrundet. Nach dem Kelch zu nimmt er stärker ab und bildet oben eine breitabgestumpfte Fläche. Eine vollkommene, auf Hochstamm erwachsene Frucht ist 3½ Zoll breit, und auf der höchsten Seite auch eben so hoch. Der kurze, lange, grünbleibende Kelch ist halb geschlossen und sitzt in einer recht tiefen, geräumigen, schüsselförmigen Einsenkung, auf deren Rand sich meistens fünf schöne calvillartige Erhabenheiten erheben, und ausgezeichnet stark kantartig über die ganze Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen und die Rundung derselben verschieben oder eckigt machen. Der sehr kurze Stiel ist meistens nur ein Fleischbutz und steht in einer recht tiefen, trichterförmigen, bald glatten, bald rostfarbigen Höhle, die aber häufig durch hineinlaufende Rippen verengt oder verschoben wird. Die Farbe der zarten Schale ist vom Baum hellgrün und wird in der Zeitigung ein schönes, hohes Citronengelb; die Sonnenseite ist bis in die Stielwölbung mit vielen sanften, kurz abgesetzten Carmoisinstreifen gezeichnet, zwischen welchen noch dergestalt getuscht ist, daß die gelbliche Grundfarbe dadurch meistens röthlich erscheint. Die Punkte sind häufig, fein, im Roth gelblich, und fallen nur darin deutlich in die Augen; auf der Schattenseite sind sie gewöhnlich mit Grün umringelt. Das Fleisch ist schön weiß, markicht, saftreich und von einem angenehmen, gewürzhaften, fein zimmtartigen Zuckergeschmack, welcher die Frucht doch eigentlich nicht wohl unter die Süßäpfel versetzt. Das Kernhaus ist sehr breit, groß, offen; die Kammern sind sehr geräumig und enthalten viele, kleine, dickeiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht breit bis auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis in den Sommer, ohne zu welken, und bekommt in der Zeitigung einen recht angenehmen Geruch.

Der Baum wächst stark, wird groß und bildet eine breitgewölbte Krone, dabei ist er sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterspitzen. Verdient, vorzüglich auf dem Lande angepflanzt zu werden.

Dritte Ordnung.

Gulderlinge. Bastardcalville.

1. Sind nicht balsamisch, wie Ordn. 1., sondern gewürzhaft von Geschmack.
2. Haben feines, fast reinettenartiges Fleisch.
3. Sind von Form conisch oder platt.
4. Sind am stärksten nur unter dem Kelch gerippt.

Die Äpfel dieser Ordnung sind mehrentheils werth, in Privatgärten oder öffentlichen Anlagen angepflanzt zu werden, indem die Früchte, welche sie tragen, für die Tafel, wie zu jedem andern ökonomischen Gebrauch gleich gut sind. Die Bäume der Gulderlingarten sind nicht so zärtlich und den Krankheiten unterworfen, als die ächten Calvillen, verlangen aber eben so, wie diese, einen gut bearbeiteten und fruchtbaren Boden.

Versuch einer systematischen Anordnung der Bastardcalvillen, von dem Herrn Landkammerrath Waiz zu Altenburg. Annalen der Obstkunde der Altenburgischen pomologischen Gesellschaft. I. Heft S. 30.

Nächst der Bearbeitung der ächten Calvillen nach einer neuen, mehr ins Detail eingehenden Eintheilung der Früchte dieser Classe, welche nach dem Diel'schen System in 3 Ordnungen zerfällt, unterzog sich der Hr. LR. Waiz auch der Classification der 2. Ordnung der Diel'schen 1. Classe der Kantäpfel, und lieferte uns eine weiter ausgeführte, von der Diel'schen abweichende Anordnung derselben.

Nach dem System des Hrn. GR. Diel bilden die Gulderlinge die 3. Ordnung der ersten Classe der Kantäpfel, und die besonderen Kennzeichen dieser Ordnung sind:

1) Die Gulderlinge sind nicht so balsamisch, wie Ordnung 1, aber gewürzhaft von Geschmack.
2) Haben feines, fast reinettenartiges Fleisch.
3) Sind von Form conisch oder platt.
4) Sind am stärksten nur um den Kelch gerippt.

Nach dem System des Hrn. LKR. Waiz machen die Gulderlinge die zweite Ordnung der Kantäpfel aus, und stehen in der Mitte

der ächten Calvillen und der Schlotteräpfel. Wegen ihrer Form, welche den wahren Calvillen am nächſten kommt, und wegen des Baues ihres Kernhauſes, welches mit dem der Calvillen viel Ähnliches hat, ſo wie auch um ihres Fleiſches und Geſchmacks willen, worin ſie auch den Reinetten ähnlich werden, und dadurch zwiſchen beiden zu ſtehen kommen, nennt er ſie Baſtardcalvillen.

Die Baſtardcalvillen oder Gulderlinge ſind Kantäpfel mit einem feſten, reinettenartigen Fleiſch und zuckerſüßem oder ſüßweinichtem, etwas gewürzhaftem Geſchmack. Sie gehören zu der ſo ausgezeichneten Claſſe der Kantäpfel, indem ihre Geſtalt durch mehr oder weniger erhabene Rippen eckig wird; dabei haben ſie ein großes offenes Kernhaus und eine breite, gewöhnlich ſehr kurze Kelchröhre.

Da der Name Gulderling urſprünglich einen goldenen oder goldgelben Apfel bezeichnet und nicht auf alle Sorten angewendet werden kann, ſo hat der Herr Verfaſſer ſelbige als ihrer Form nach richtiger bezeichnend, Baſtardcalvillen benannt, wie ſelbſt der Hr. GR. Diel ſchon in ſeinem Syſtem angedeutet hat.

Die Form der Baſtardcalvillen iſt veränderlich, doch haben ſie alle die dieſer Ordnung eigenen Rippen, ſie ſind theils walzen- oder kegelförmig, theils kugel- oder plattrund, ja bei einer Sorte faſt birnförmig geſtaltet. In der Regel laufen die Früchte gegen den Kelch etwas zugeſpitzt und gegen den Stiel platt zugewölbt zu, ſo daß ihre größere Breite mehr nach dem Stiel, als nach dem Kelche zu ſitzt. Ihre Farbe iſt bei den meiſten Sorten derſelben vom Baume weg ein reines Seladongrün, welches mit der Zeitigung auf dem Lager allmählich ein ſchönes Citronen- oder Goldgelb wird, wovon ſie den Namen Citronenäpfel oder Gulderlinge erhalten haben. Manche Sorten ſind auf der Sonnenſeite leicht geröthet, und nur bei ſehr wenigen derſelben iſt der größere Theil der Frucht roth gefärbt. Auch ſie haben die Eigenſchaft der Calvillen und Roſenäpfel, am Baume beduftet zu ſeyn, welches aber nicht bei allen der Fall iſt; auch bekommen nur einige von ihnen auf dem Lager eine fettige Schale.

Das Fleiſch dieſer Früchte iſt feſt und nicht ſehr ſaftreich, den Reinetten ähnlich; eben ſo iſt der Geſchmack nicht himbeerartig oder balſamiſch, wie bei den Calvillen, ſondern gewöhnlich ſüß und weinſäuerlich, mit einer Beimiſchung von etwas Gewürz.

Die Vegetation der Bäume iſt lebhaft, aber nicht ſehr kräftig, ſie ſetzen viel und feines, öfters herabhängendes Holz an, an welchem ſich zeitig Fruchtſpieße erzeugen, weßhalb faſt alle Sorten zeitig und faſt jährlich reichlich tragen. Da die Bäume der Baſtardcalvillen weniger den Krankheiten ihrer Anverwandten, der ächten Calvillen, unterworfen ſind, ſo eignen ſie ſich auch beſſer, als jene, für den Landmann und zu öffentlichen Anpflanzungen, zumal ſie nicht ſo empfindlich gegen Stand und Boden ſind, und ihre Früchte ſtets guten Abgang finden, oder zu wirthſchaftlichen Zwecken verwendet werden können.

Indem nun die Früchte dieſer Ordnung ſehr wohl nach der Be-

Digitized by Google

schaffenheit ihrer Farben, in 1) ganz citronengelbe und nur schwach geröthete, 2) in citronengelbe und auf der Sonnenseite stark geröthete, und 3) in ganz rothgefärbte Früchte eingetheilt werden könnten; auch ihrer Gestalt nach in 1) längliche, walzen- oder kegelförmige, 2) in längliche, gegen den Stiel abnehmende, fast birnförmige, und 3) in kugelförmige oder plattrunde, stumpfspitzige Früchte unterzubringen wären, so hat der Erfinder dieser neuen Eintheilung das Letztere als sicherer bezeichnend zur Classification der Bastardcalvillen erwählt und sie nach dieser Ansicht eingetheilt, indem Boden, Jahreswitterung, ja selbst der Standort zu großen Einfluß auf die Färbung der Früchte haben.

I. Bastardcalvillen mit plattrunden oder fast kugelförmigen Früchten, die gewöhnlich gegen den Kelch stumpf zugespitzt erscheinen.

Bemerk. Sämmtliche zu dieser Abtheilung gehörigen Früchte sind bei nicht beschattetem Stand roth gefärbte Äpfel, die tiefe, trichterförmige und mit Rost gefütterte Stielhöhlen haben.

A. Mit offnem, tief eingesenktem Kelch und langgespitzten Kelchblättchen.

B. Mit halbgeschlossenen Kelchen.

Bemerk. Die Früchte riechen angenehm, welken nicht, und enthalten viele vollkommene Kerne.

C. Mit geschlossenen Kelchen.

II. Bastardcalvillen mit länglicher, nach dem Stiel etwas verdünnter, fast birnförmiger Frucht.

III. Bastardcalvillen mit länglicher, gegen den Kelch etwas verdünnter, fast kegelförmiger Frucht.

A. Mit offenen Kelchen.

B. Mit geschlossenen Kelchen.

C. Kurzgestielte Früchte.

Die Eintheilung der Gulderlinge, oder richtiger der Bastardcalvillen ist demnach von ihrer Form und der Beschaffenheit ihres Kelches hergeleitet, und die bis jetzt bekannten Früchte dieser Ordnung sind nach diesen Unterscheidungszeichen folgendermaßen eingetheilt:

Bastardcalvillen, Malus Elzholzii, nach Waiz *).
(Nach Diel Gulderlinge).

I. Mit plattrunden oder fast kugelförmigen Früchten, die gewöhnlich nach dem Kelch stumpf zugespitzt erscheinen.

*) M. Elzholzii, dem deutschen Botaniker Elzholz zu Ehren also benannt.

Bemerk. Sind gewöhnlich bei gutem Stand roth gefärbte Äpfel, und ihre tiefe, trichterförmige Stielhöhle ist mit Rost überzogen.

A. Mit offenem, tief eingesenktem Kelch und langgespitzten Kelchblättchen.

Bemerk. Die Früchte riechen angenehm, haben einen süßweinichten, gewürzhaften, oft etwas alantartigen Geschmack, und enthalten nur wenig vollkommene Kerne.

1) **Malus Elzholzii formosus**, schöne Bastardcalville.
D. Diel. Der rothe Augustiner. X. H. S. 13.

2) **Malus Elzholzii italicus**, italienische Bastardcalville.
D. Die weiße italienische Calville. IX. H. S. 27.

B. Mit halbgeschlossenen Kelchen.

Bemerk. Die Früchte riechen angenehm, welken nicht und enthalten viele vollkommene Kerne.

3) **Malus Elzholzii polyspermus**, vielkernige Bastardcalville.
D. Lafferts gelber Glasapfel. XII. H. S. 18.

4) **Malus Elzholzii regalis**, königliche Bastardcalville.
D. Königsapfel von Jersey. XII. H. S. 27.

5) **Malus Elzholzii hispanicus**, spanische Bastardcalville.
D. Spanischer gestreifter Gulderling. XXI. H. S. 46.

C. Mit geschlossenen Kelchen.

6) **Malus Elzholzii acris**, scharfe Bastardcalville.
D. Gestreifter Kressenapfel. VII. H. S. 22.

7) **Malus Elzholzii rotundifolius**, rundblättrige Bastardcalville.
D. Gelber Wintercarthäuser. II. H. S. 31.

8) **Malus Elzholzii aromaticus**, zimmtartige Bastardcalville.
D. Süßer Holaart. III. H. S. 44.

II. Bastardcalvillen mit länglicher, nach dem Stiel etwas verdünnter, fast birnförmiger Frucht.

9) **Malus Elzholzii variabilis**, veränderliche Bastardcalville.
D. Quittenförmiger Gulderling. X. H. S. 8.

III. Bastardcalvillen mit länglicher, gegen den Kelch etwas verdünnter, fast kegelförmiger Frucht.

A. Mit offenen Kelchen.

Bemerk. Die Früchte sind vom Baum seladongrün, und werden bei völliger Zeitigung schön citronengelb; sie sind nur wenig und weitläuftig punctirt, haben einen schwachen und angenehmen Geruch, und einen gewürzhaften, süßen, weinartigen Geschmack.

10) **Malus Elzholzii germanicus**, deutsche Bastardcalville.
D. Deutscher Gulderling. VII. H. S. 53.

11) **Malus Elzholzii unicolor**, einfarbige Bastardcalville.
D. Langer grüner Gulderling. XI. H. S. 36.

B. Mit geschlossenem Kelche.
Mit langgestielten Früchten und rostiger Stielhöhle.

12) **Malus Elzholzii suaveolens**, wohlriechende Bastardcalville.
D. Der Citronatapfel. VIII. H. S. 26.

13) **Malus Elzholzii pruinosus**, bedustete Bastardcalville.
D. Rother Gulderling. III. H. S. 49.

14) **Malus Elzholzii cylindricus**, walzenförmige Bastardcalville.
D. Französischer Klapperapfel. XII. H. S. 23.

C. Kurzgestielte Früchte.

15) **Malus Elzholzii unctus**, fettige Bastardcalville.
D. Großer, edler Prinzessinapfel. XI. H. S. 24.

16) **Malus Elzholzii rhenanus**, rheinische Bastardcalville.
D. Braubacher Härtling. XII. H. S. 32.

17) **Malus Elzholzii striatus**, gestreifte Bastardcalville.
D. Rother gestreifter Anisapfel. XI. H. S. 31.

18) **Malus Elzholzii fuscus**, braunrothe Bastardcalville.
D. Bräunling. IX. H. S. 33.

19) **Malus Elzholzii praecox**, frühzeitige Bastardcalville.
D. Süßer Gulderling. II. H. S. 27.

20) **Malus Elzholzii exstipulatus**, afterblattlose Bastardcalville.
D. Gelber englischer Gulderling. III. H. S. 54.

21) **Malus Elzholzii undulatus**, gekräuselte Bastardcalville.
D. Gelber Gulderling. I. H. S. 81.

Nr. 75. Cludius weißer, früher Spitzapfel. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 516.

Ein recht schöner, ziemlich großer, früher Herbstapfel, zum rohen Genuß geeignet. Die Form ist calvillartig, $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und $2\frac{3}{4}$ Zoll breit. Der Kelch sitzt in einer ziemlich tiefen, mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung, die deutlich über die Frucht hinlaufen. Der dünne Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und steht in einer tiefen, oft rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten, geschmeidig anzufühlenden Schale ist wachsartig gelb, ohne alle Röthe auf der Sonnenseite, dagegen zeigen sich öfters Rostfiguren auf derselben. Die Punkte sind häufig, aber fein. Das Fleisch ist fein, recht saftreich, markicht, von einem erquickenden, süßweinsäuerlichen Geschmack und schwachen Geruch. Das Kernhaus ist groß. Die Frucht zeitigt im October.

Der Baum wird recht tragbar.

Nr. 76. Der rothe Ananasapfel. Pomme d'Ananas rouge. II. R.

Chr. H. Wb. S. 16.

Der Apfel ſtammt aus der Baumſchule des Herrn Kunſt- und Handelsgärtners Schellhas zu Caſſel, und ſoll der Chriſt'ſche ſeyn.

Ein ſchöner, länglicher, faſt wie ein großer, rother Taubenapfel geſtalteter, ſehr ſchätzbarer Tafelapfel. Der Kelch ſitzt ſehr tief, und der Stiel iſt ſehr zart. Die Farbe der Schale iſt ſchön roth auf goldgelbem Grunde, und überall iſt ſie mit weißen Pünktchen beſäet. Das Fleiſch iſt weiß, mild, mit röthlichen Adern durchzogen, und von einem ſüßſäuerlichen, erhabenen Geſchmack. Das Kernhaus iſt ſehr weit. Die Frucht iſt ſchon im October eßbar, hält ſich aber bis in den Februar.

Für die Ächtheit dieſes Apfels kann ich nicht bürgen, und die Folge wird zeigen, ob die Frucht mit der Beſchreibung übereintrifft, indem mit der Ananasbenennung faſt jeder Baumſchulencatalog freigebig iſt, und mancher andere ſchon feſt beſtimmte Apfel unter dieſem anlockenden Namen verbreitet wird.

Der Nr. 36 beſchriebene rothgeſprengte Schlotterapfel wird auch der Ananasapfel genannt, und verdient mit Recht, wegen ſeines aromatiſchen Geſchmackes, dieſen Namen.

Der Herr Geheimerath Diel hat in ſeiner ſyſtematiſchen Beſchreibung der Kernobſtfrüchte keinen Ananasapfel, weßhalb ich auch noch in Zweifel bin, ob der Chriſt'ſche nicht vielleicht auch ſchon unter einem andern Namen vorkommt.

Nr. 77. Heiva-Alma. II. R.

D. Verz. Nr. 517. S. 13.

Eine orientaliſche Frucht aus Wien.

Dieſe prachtvolle, wie aus Wachs geformte, türkiſche Herbſt-Tafelfrucht iſt von Form walzenförmig, 3 Zoll hoch und eben ſo breit. Der Kelch ſitzt in einer tiefen, mit 5 ſtarken Rippen calvillartig umgebenen Einſenkung, die aber nur merklich über die Frucht hinlaufen. Der dünne Stiel iſt 1 bis 1¼ Zoll lang, und ſteht in einer tiefen, roſtfarbigen Höhle. Die Farbe der geſchmeidigen Schale iſt ein glänzendes Gelb, die Stielhöhle oft carminroth angelaufen. Die Punkte ſind fein, und weitläufig vertheilt. Die Frucht riecht angenehm. Das Fleiſch iſt fein, markicht, ſaftig, und von einem ſehr angenehmen, ſtark gewürzhaften, alantartigen Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt geſchloſſen, die Kelchröhre geht bis auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt Ende Octobers.

Nr. 78. Der Citronatapfel. II. R.

D. VIII. H. S. 26.

Ein ſehr ſchöner, mittelgroßer, vortrefflicher Tafelapfel, welcher auch für die Küche ſehr ſchätzbar iſt. Seine Form iſt länglich walzen-

förmig, öfters auch kugelförmig, auf einer Seite höher, als auf der andern, wodurch der Apfel verschoben, und mit zwei ungleichen Hälften erscheint; er ist 3 Zoll breit und beinahe eben so hoch. Der ziemlich lange Kelch ist nicht fest geschlossen, bleibt lange grün, und sitzt in einer engen, ansehnlich tiefen, mit feinen perlähnlichen Rippchen besetzten Einsenkung, wovon sich mehre flach über die Frucht hinziehen. Der hellgrüne, über 1 Zoll lange Stiel steht in einer schönen, tiefen, mit Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der dünnen, sehr glatten Schale ist ein etwas grünliches Hellgelb, welches später schönes Citronengelb wird, und auf der Sonnenseite nur lebhafter erscheint, ohne die mindeste Röthe. Um den Stiel hingegen ist die Farbe stets mit Grün vermischt; auch trägt günstige Witterung viel dazu bei, die Farbe der Frucht lebhafter zu machen. Die Punkte sind zahlreich und fein, auch bemerkt man zuweilen kleine Rostanflüge, welche jedoch oft auch ganz fehlen. Das weißlichgelbe Fleisch ist ziemlich fest, saftreich, von angenehmem, gewürzhaftem, süßem Weingeschmack; auch hat der Apfel einen sanften, sehr angenehmen Geruch, und welkt nicht. Das Kernhaus ist groß, etwas offen, umgekehrt herzförmig; die Kammern sind sehr geräumig, enthalten aber nur wenige kleine, dicke Kerne. Die Frucht zeitigt im Anfange des Novembers, ist in diesem Monat am besten, hält sich bis in den Winter, verliert aber alsdann ihren Saft.

Der Baum wächst lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, belaubt sich schön, und ist sehr fruchtbar; der Blattstiel hat nur Afterspitzen. Zu Zwerg auf Wildling veredelt, besser als auf Johannisstamm.

Nr. 79. Der Königsapfel von Jersey. Le royal Jersey. II. R. D. XII. H. S. 27.

Ein sehr schöner, ansehnlich großer, einfarbiger, früher Winter-Tafelapfel, und zu jedem andern Gebrauche gleich gut. Seine Form ist mehr kugelförmig, als platt, ja manche Früchte haben öfters etwas Hochaussehendes; gewöhnlich ist er 3 Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch, zuweilen aber auch $\frac{1}{4}$ Zoll niedriger und etwas breiter. Der lang und schmalgespitzte, nur halbgeschlossene Kelch bleibt lange grün, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, schüsselförmigen, mit feinen, fast calvillartigen Rippen besetzten Einsenkung, wovon mehre erhaben über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der holzige Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und steht in einer weiten, tiefen, trichterförmigen, bald glatten, bald mit nur wenig Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der dünnen, glänzenden Schale ist vom Baum ein weißliches Gelb, welches später schönes Citronengelb wird, wobei man auf der Sonnenseite gewöhnlich keine Röthe bemerkt. Wahre Punkte findet man nicht, dagegen häufig fein angesprengte Rostfiguren, welche zuweilen ein Netz bilden. Das Fleisch ist weiß, unter der Schale gelblich, markicht, saftvoll, von angenehmem, gewürzhaftem Zuckergeschmack; der Apfel riecht angenehm, und welkt nicht. Das Kernhaus ist sehr groß, weit offen;

die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten viele schöne, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht als ein breiter Kegel nach dem Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im Anfang des Novembers, und hält sich bis in den Winter.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht mit seinen Ästen schön in die Luft, und bildet eine hohe, gut belaubte Krone, auch liefert derselbe eine frühzeitige und reichliche Erndte. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter. Verdient häufige Anpflanzung.

Nr. 80. Der gelbe englische Gulderling. Goldgulderling. II. R.

D. III. H. S. 54. Chr. Hd. S. 46.

Ein ansehnlich großer, schöner, vortrefflicher Tafelapfel. Seine Form ist hochaussehend und ziemlich kegelförmig. Der schön geschlossene Kelch sitzt in einer nicht tiefen, mit vielen feinen Rippchen umgebenen, flachen Einsenkung; oben auf der stumpfen Spitze der Frucht ziehen sich 6 bis 7 derselben feinkantig bis zur Stielwölbung hin. Der kurze, der Frucht gleichstehende Stiel, sitzt in einer tiefen, nicht sehr geräumigen, glatten Höhle. Die Farbe der sehr feinen Schale ist ein schönes, glänzendes Hellgrün (Seladon), welches aber später ein helles Strohgelb wird. Selten sieht man auf der Sonnenseite etwas Röthe, dagegen ist die Frucht mit vielen, sehr feinen, weißlichen, grün eingefaßten Punkten besetzt. Das Fleisch ist weiß, locker, weich, fast schmelzend saftig, von delicatem Traubengeschmack, so daß der Apfel beinahe dem weißen Wintercalville gleichgestellt werden kann; er riecht angenehm violenartig und welkt nicht. Die Frucht zeitigt bald, nachdem sie vom Baum abgenommen ist, im November, und hält sich recht gut bis zu Ende des Februars; ein großer Vorzug vor vielen andern Äpfeln. Das Kernhaus ist oft sehr groß; die Kammern sind sehr weit und geräumig, zuweilen unregelmäßig, und enthalten wenig vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist sehr kurz.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft und stark, verlangt aber einen guten Boden und einen warmen Stand; zu Zwerg auf Wildling veredelt, ist er vorzüglich zu empfehlen. Der Blattstiel hat nur selten Afterblätter.

Nr. 81. Der Venusapfel. Pomme de Vénus. II. R.

D. III. B. N. A. S. 16.

Aus der Herrnhäuser Baumschule bei Hannover.

Ein mittelmäßig großer, öfters etwas kleiner Winterapfel von einem recht angenehmen Geschmack, dessen besonders zugespitzte Kelchwölbung die Veranlassung gegeben hat, solchen gleich der Venus-Pfirsche (Teton de Vénus), wegen ihrer einer Brustwarze ähnlichen Erhöhung am Stempelpunkt nach dieser zu benennen. Die Form der Frucht ist hochaussehend zugespitzt; der Bauch sitzt gewöhnlich tief unter der Mitte nach dem Stiel zu, um den er sich breit und flach zu-

wölbt. Nach dem Kelch nimmt die Frucht stark ab, und endigt in einer mehr oder weniger starken Spitze. Eine recht vollkommene Frucht ist 3 Zoll breit und eben so hoch, aber häufig sind die Früchte bedeutend kleiner. Der kurze, bald dürr werdende Kelch ist geschlossen, und sitzt in einer engen, ansehnlichen Einsenkung, die erhaben einer Brustwarze gleicht. In der Kelcheinsenkung befinden sich viele feine Falten, wovon auch mehre meistens in beulenartigen Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen, und oft deren Rundung stark verschieben. Der sehr kurze Stiel steht bald in einer tiefen, bald kleinen Einsenkung, die rostfarbig ist. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum strohweiß, wird in der Zeitigung helles Citronengelb, wobei man selten eine Spur von Röthe auf der Sonnenseite bemerkt. Wahre Punkte sind selten, und fehlen oft gänzlich. Das Fleisch ist sehr weiß, ungemein fein, saftvoll, markicht, und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, weinichten Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß und offen; die oft sehr geräumigen Kammern enthalten starke, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht als eine schmale Röhre bis zum Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im November, und hält sich bis zum Januar, wo sie gern stippig im Fleisch wird.

Der Baum wächst wie der Winterborsdorfer langsam, treibt viele feine Äste, geht schön in die Luft, belaubt sich stark, und wird mit der Zeit recht fruchtbar. Der Blattstiel hat feine Afterspitzen.

Nr. 82. Der Schaltrauchs-Apfel. Schaltrauch-Alma. II. R.

D. syst. Verz. S. 15. Nr. 520.

Eine orientalische Sorte, stammt von Wien.

Ein schöner, mittelmäßig großer, flachrunder, früher, türkischer Winterapfel zum rohen Genuß, $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und 2 bis $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Der Kelch steht in einer nicht tiefen, mit feinen Rippen besetzten Einsenkung, die breit und deutlich über die Frucht hinlaufen. Der lange Stiel steht in einer tiefen, selten mit Rost gefütterten Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist hellgelb, der größere Theil der Frucht aber hellroth, mit deutlichen, dunklern Streifen, besonders um den Stiel herum. Die Punkte sind nur im Roth sichtbar. Der Geruch des Apfels ist fein violenartig. Das Fleisch ist fein, saftvoll und von einem gewürzhaften, süßen, etwas weinartigen Geschmack. Das Kernhaus ist bald geschlossen, bald etwas offen. Die Frucht zeitigt im November, und hält sich bis in den Winter.

Nr. 83. Der Lothringer bunte Gulderling. Calville de Rose. II. R.

D. IV. B. N. A. S. 16.

Stammt aus Metz und Saarbrücken.

Ein mittelmäßig großer, sehr schöner, haltbarer Winter-Tafelapfel, und eben so schätzbar für die Wirthschaft. Seine Form ist etwas calvillartig; der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich flachrund

um den Stiel, wodurch er oft etwas breit aufsitzt. Nach dem Kelch nimmt er stärker ab, doch sind öfters auch beide Wölbungen sich gleich. Der starke, langspitze Kelch ist geschlossen, steht straußförmig in die Höhe, und sitzt in einer tiefen, durch viele Rippen häufig verschobenen Einsenkung, von welchen mehre, und oft stark calvillartig über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der sehr kurze Stiel steht in einer tiefen, trichterförmigen, stark rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist am Baum wachsartig strohweiß, in der Reife hellcitronengelb; die Sonnenseite ist mit einem schönen Rosenroth leicht verwaschen, häufig aber auch nur mit starken, oft recht vielen Carminflecken besetzt, welches hauptsächlich bei etwas beschatteten Früchten der Fall ist. Wahre Punkte sind selten. Das Fleisch ist schön weiß, fein, fest, sehr saftvoll, und von einem fein weinsäuerlichen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß, weit offen, und oft mit einer rothen Ader umgeben. Die sehr geräumigen Kammern enthalten viele starke, spitzeiförmige, braune Kerne. Die Kelchröhre geht mit der Spitze bis zum Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im November, und hält sich bis in den Winter wohlschmeckend.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht mit starken Ästen gut in die Luft, und trägt reichlich. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 84. Der süße Holaart. Zimmtapfel. II. R.

D. III. H. S. 44. Chr. H. Wb. S. 50.

Diese schöne, vortreffliche und große Frucht zeichnet sich besonders durch ihren eignen, gewürzhaften, süßen Geschmack aus, und empfiehlt sich dadurch den Liebhabern süßer Äpfel. Die Form ist veränderlich, bald kugelförmig, bald platt, jedoch stets nach dem Kelch zu abnehmend, 3 bis $3\frac{1}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Der schön geschlossene Kelch bleibt lange grün, und steht in einer etwas tiefen, bald seichten, bald geräumigen, mit feinen Rippen besetzten Einsenkung, wovon mehre bald schwächer, bald stärker sich über die Frucht hinziehen. Der kurze, fleischige Stiel besteht oft nur aus einem Fleischbutz, und sitzt in einer tiefen, geräumigen Höhle mit Rost gefüttert, welcher sich sternförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der feinen Schale ist schönes Citronengelb; die Sonnenseite ist mit einem sanften, schönen Roth leicht verwaschen, welches aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Punkte sieht man nur auf der Sonnenseite, sie sind fein und grau von Farbe. Das gelbliche Fleisch ist fest, etwas grobkörnicht, von zuckerartigem Zimmt- oder Fenchelgeschmack; auch riecht der Apfel alantartig und welkt nicht. Das Kernhaus ist weit offen; die Kammern sind sehr weit, und enthalten oft 15 dicke, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht nur bis zur Hälfte herab. Die Frucht zeitigt im November, und hält sich den ganzen Winter hindurch gut, darf aber nicht zu früh gepflückt werden, sonst bekommt sie nicht den angenehmen, gewürzhaften Geschmack.

Der Baum wächst vorzüglich gut, wird stark, ist gesund und wird frühzeitig recht fruchtbar. Der Blattstiel hat lange, schmale Afterblätter.

Dieser holländische Apfel ähnelt dem weißen Wintercalville sehr, und möchte wegen seiner Süße und seines gewürzhaften Saftes vorzüglich zur Bereitung des Apfelweins tauglich seyn, weßhalb seine häufige Anpflanzung zu wünschen wäre.

Nr. 85. Der englische Winter-Quittenapfel. Quince Apple. II. R.

D. II. B. R. A. S. 21.

Stammt aus der Baumschule von Loddiges zu Hackney bei London, und soll wegen seiner Gestalt um den Stiel einer Quitte ähnlich seyn.

Ein ansehnlich großer, oft wirklich großer, ungemein schöner, einfarbiger, vortrefflicher Winter-Tafelapfel von einem recht erfrischenden Geschmacke. Seine Form ist hochaussehend, zuweilen neigt er sich auch zur Kugelform. Der Bauch sitzt in der Mitte, und nimmt nur ein wenig mehr nach dem Kelch, als nach dem Stiel ab, selten ist dieses aber so bedeutend, wie es sonst gewöhnlich bei stumpfzugespitzten Früchten der Fall ist. In seiner vollkommenen Größe auf Hochstamm ist er 3 bis $3\frac{1}{4}$ Zoll breit und gewöhnlich nur $\frac{1}{4}$ Zoll niedriger. Der starke, langgespitzte Kelch ist geschlossen, steht in die Höhe, und sitzt in einer schönen, tiefen, oft schüsselförmigen Einsenkung, auf deren Rand sich flache Rippen erheben, die auch deutlich und häufig etwas calvillartig über die Frucht hinlaufen, und öfters deren Rundung verschieben. Der charakteristische lange Stiel, wovon wahrscheinlich die Frucht ihren Namen hat, ist mehr ein dicker Fleischwulst, der häufig unförmlich an der unteren Wölbung ohne Einsenkung aufsitzt, und mancherlei Formen bildet. Die Farbe der Schale ist strohweiß, wird aber in der Reife ein schönes Citronengelb, wobei nur selten auf der Sonnenseite ein leichter, erdartigrother Anflug bemerkt wird. Bei manchen Früchten findet man hier und da zerstreuten Rost von hellbrauner Farbe, nicht selten auch schwärzliche Rostflecken. Die Punkte sind zerstreut, fein und hellbraun, und oft gar nicht zu bemerken. Das Fleisch ist schön weiß, sehr saftvoll, fein, markicht, und von einem angenehmen, erquickenden, gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmack; auch hat der Apfel einen sehr angenehmen Geruch, und welkt nicht. Das Kernhaus ist groß, calvillartig offen; die Kammern sind sehr geräumig, enthalten aber meistens nur taube Kerne. Die Kelchröhre läuft als ein breiter, starker Kegel bis auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im November und December, und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Der Baum wächst ungemein lebhaft, geht mit starken Ästen in spitzigen Winkeln in die Höhe, setzt viel Fruchtholz an, belaubt sich etwas licht, und ist fruchtbar. Der Blattstiel hat starke, lanzett-

förmige Afterblätter. Verdient häufige Anpflanzung und paßt gut für das Land.

Nr. 86. Der große, edle Prinzessinapfel. Princesse noble. I. R.

D. XI. H. S. 24.

Auch dieser schöne, nur mittelmäßig große, köstliche Winter-Tafelapfel stammt aus Holland, und ist wegen seiner frühen und großen Tragbarkeit, und seines vorzüglichen Werthes für die Küche sehr zu empfehlen. Er wird größer, als der edle Prinzessinapfel, und unterscheidet sich durch seine calvillartige Gestalt merklich von jenem, so wie er überhaupt viele Eigenschaften eines wahren Calvilles an sich hat. Seine Form ist hochaussehend, manchmal wie abgestumpft kegelförmig, oft aber auch einem weißen Wintercalville sehr ähnlich, $2\frac{1}{4}$ Zoll breit, bald etwas höher, bald auch wohl $\frac{1}{4}$ Zoll niedriger. Der feinblätterige Kelch ist geschlossen, bleibt lange grün, steht in die Höhe und sitzt in einer bald tiefen, bald flachen, mit feinen Rippen oder nur Fleischperlen umgebenen Einsenkung, wovon mehre bald flach, bald ziemlich stark calvillartig über die Frucht laufen, und oft die Rundung stark verderben. Der sehr kurze und starke Stiel besteht oft nur aus einem Fleischbutz und sitzt in einer tiefen, geräumigen, meistens glatten, trichterförmigen Höhle. Die Farbe der zarten, am Baume mit Duft belaufenen Schale ist ein blasses, wachsartiges, gelbliches Grün, welches bei der vollen Reife ein hohes Citronengelb wird. Die Sonnenseite hingegen ist vom Kelch bis zum Stiel mit vielen, kurz abgesetzten, schönen Carmoisinstreifen gezeichnet, welche auf der Schattenseite blässer werdend, sich verlieren. Wahre Punkte sind selten und nur auf der Schattenseite zuweilen bemerklich. Das weißlichgelbe Fleisch ist fein, fest, saftreich, von einem sehr angenehmen, stark zimmtartigen, weinhaften Zuckergeschmack; auch riecht der Apfel sehr angenehm und welkt nicht. Das Kernhaus ist sehr groß, oft unregelmäßig; die Kammern sind sehr weit und enthalten viele kleine, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht kegelförmig bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im November und hält sich den Winter hindurch.

Der Baum wächst zwar gut, wird aber doch nur mittelmäßig groß, er geht mit seinen vielen feinen Ästen schön in die Luft und bildet eine stark belaubte, schöne Krone; ist bald und ungewöhnlich fruchtbar. Der Blattstiel hat kurze, pfriemenförmige Afterblätter. Dieser vortreffliche Apfel verdient in jedem Garten eine Stelle; als Zwerg erzogen, muß er auf Wildlinge veredelt werden, wo er alsdann bald, besonders in gutem Boden, recht fruchtbar wird.

Nr. 87. Der doppelte Holländer. II. R.

D. V. B. R. A. S. 16.

Ebenfalls ein sehr schöner, mittelgroßer, sowohl zum rohen Genuß, als für die Küche schätzbarer später Herbstapfel. Seine Form

iſt hochausſehend, abgeſtumpft kegelförmig, dem weißen Taubenapfel (Pigeon blanc) ſehr ähnlich, 3 Zoll breit und eben ſo hoch, oft noch etwas höher. Der feinblätterige, meiſtens geſchloſſene Kelch ſitzt in einer ſeichten, nur wenig tiefen, mit ſanften Erhabenheiten umgebenen Einſenkung, welche auch deutlich über die Frucht hinlaufen. Der dünne holzige Stiel iſt 1 Zoll lang und ſteht in einer tiefen, roſtigen, trichterförmigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale iſt ſtrohgelb, welches ſpäter, zumal abgerieben, ein glänzendes Citronengelb wird, wobei ſtark beſonnte Früchte mit einer ſanften Röthe leicht angehaucht ſind, welche jedoch auch häufig fehlt. Die Punkte ſind weitläufig, fein und braun von Farbe. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, fein, markicht, ſaftvoll, von angenehmem, fein alantartigem, ſüßem Weingeſchmack. Das Kernhaus iſt ſehr groß und offen; die Kammern ſind ſehr geräumig und enthalten viele, kleine, ſpitzeiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht bis auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im November und hält ſich gut bis Weihnachten.

Der Baum wächſt anfangs lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß; ſeine ſchlanken Äſte biegen ſich, mit Früchten beladen, abwärts, weßhalb er auch keine ſchöne Krone bildet; übrigens iſt er außerordentlich fruchtbar. Der Blattſtiel hat nur feine Afterſpitzen. Verdient ebenfalls häufig angepflanzt zu werden, indem es eine vortreffliche Marktfrucht iſt.

Nr. 88. Der Preiswürdige. Praise worthy. II. R.

D. ſyſt. Verz. S. 16. Nr. 521.

Stammt aus London.

Ein oft anſehnlich großer, ſchöner, einfarbiger Winterapfel für die Tafel, 3 Zoll breit und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Der Kelch ſitzt in einer ziemlich tiefen, mit feinen Rippen umgebenen Einſenkung, die auch faſt calvillartig über die Frucht hinlaufen. Der holzige Stiel ſteht in einer tiefen Höhle. Die Farbe der Schale iſt vom Baum grün, in der Zeitigung wird ſie gelb, ohne alle Röthe. Die Punkte ſind fein und zerſtreut. Die Frucht hat keinen Geruch. Das Fleiſch iſt fein, feſt, ungemein ſaftvoll und von einem angenehm erfriſchenden, gewürzhaften, ſüßen Weingeſchmack. Das Kernhaus iſt groß und offen. Die Frucht zeitigt im December und hält ſich bis in den Sommer.

Nr. 89. Der rothe, geſtreifte Aniſapfel. Pomme d'Anis rouge. II. R.

D. XI. H. S. 31.

Stammt aus der Rumpenheimer Baumſchule am Main, und iſt wahrſcheinlich ein holländiſcher Apfel.

Ein nur mittelmäßig großer, ſchöner Winterapfel, von angenehmem, gewürzhaftem Geſchmack, und zu jedem wirthſchaftlichen Gebrauche ausgeſucht gut. In ſeiner gewöhnlichen Form iſt er hoch-

ausſehend; der Bauch ſitzt unterhalb der Mitte nach dem Stiel hin, um den er ſich ſanft abnehmend ſchön zurundet. Nach dem Kelch zu nimmt er viel ſtärker ab und endigt mit einer abgeſtumpften Spitze, wodurch beide Wölbungen deutlich verſchieden ſind. Ein vollkommener Apfel iſt $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Der ſtarke, langgeſpitzte Kelch iſt geſchloſſen, bleibt lange grün, ſteht etwas ſtraußförmig in die Höhe und ſitzt in einer ziemlich engen, tiefen, mit mehren feinen, rippenartigen Erhöhungen umgebenen Einſenkung, die recht deutlich und oft ſchön calvillartig über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der kurze Stiel iſt fleiſchig und ſteht in einer tiefen, roſtfarbigen Höhle, die öfters durch Fleiſchwülſte verengt wird. Die Grundfarbe der glatten, zarten Schale iſt vom Baum ein helles Grün, welches in der vollen Reife hohes Citronengelb wird; die ganze Schale iſt rundherum mit vielen kleinen, kurzabgeſetzten Carmoiſinſtreifen beſetzt, die aber nicht grell ins Auge fallen. Zwiſchen den Streifen iſt die Schale noch leicht punctirt, wozwiſchen die Grundfarbe ſtark und deutlich hervorſticht. Das Fleiſch iſt weiß, fein, feſt, nicht ſaftreich und von einem ſehr gewürzhaften, zuckerartigen, feinen Zimmtgeſchmack; auch hat der Apfel einen angenehmen Geruch und welkt nicht. Das Kernhaus iſt etwas offen, groß; die Kammern ſind geräumig und enthalten viele, kleine, dicke, unten zugeſpitzte Kerne. Die Kelchröhre geht als ein großer Kegel bis auf die Spitze des Kernhauſes herab. Die Frucht zeitigt im December, und hält ſich bis in das Frühjahr, wo ſie aber fault.

Der Baum wächſt nur in der Jugend lebhaft, wird kaum mittelmäßig groß und bildet eine verworrene, etwas hängende, flache Krone, belaubt ſich aber ziemlich ſtark. Die Fruchtſpieße entwickeln ſich nur ſpät wie beim edlen Winterborsdorfer, wodurch auch der Baum erſt ſpät fruchtbar wird. Der Blattſtiel hat ſehr ſtarke, breite, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 90. Das ächte Seidenhemdchen. Syden Hemdje. II. R.

D. ſyſt. Verz. Nr. 522.

Stammt von Haag, und iſt ſicher das Ächte von Knoop.

Ein recht ſchöner, mittelmäßig großer Tafelapfel. Seine Form iſt gewöhnlich hochausſehend, $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und auch eben ſo hoch. Der Kelch ſitzt in einer ſeichten Einſenkung; über den Bauch bemerkt man etwas rippenartige Erhöhungen. Der Stiel iſt ſehr kurz, oft nur ein Fleiſchbutz. Die Farbe der feinen, glatten Schale iſt vom Baum hellgrün, in der Zeitigung hellgelb, die Sonnenſeite ſelten mit einem feinen Anflug von Röthe belegt. Punkte ſind wenig vorhanden. Das Fleiſch iſt fein, ſaftreich, feſt, und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, fein zimmtartigen Zuckergeſchmack. Die Frucht hat keinen Geruch. Das Kernhaus iſt groß. Die Frucht zeitigt im December, und hält ſich bis in den Sommer.

Digitized by Google

Nr. 91. Das Citrinchen. La Belle verte. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 519.

Eine neue Kernfrucht von dem Herrn Professor van Mons.

Eine schöne, mittelmäßig große Tafelfrucht. Ihre Form ist hochaussehend, 3 Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der Kelch sitzt in einer engen, mit feinen Rippen besetzten Einsenkung, die calvillartig über die Frucht hinlaufen. Der dünne Stiel ist 1 Zoll lang. Die Farbe der Schale ist gelbgrün, in der Zeitigung hochgelb; die Sonnenseite oft röthlich gefleckt, häufig mit ähnlichen kurzen Streifen besetzt. Das Fleisch ist fein, markicht, etwas gelblich, saftvoll und von einem angenehmen, fein weinichten, zimmtartigen Zuckergeschmack; auch hat der Apfel einen starken Geruch. Das Kernhaus ist groß. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis in den Sommer.

Nr. 92. Der gestreifte, spanische Gulderling. III. R.

D. XXI. H. S. 46. Chr. Hd. S. 46.

Ein nur mittelmäßig großer, schöner Winterapfel, sowohl zum rohen Genuß, als vorzüglich für die Küche brauchbar. Die Form ist plattrund zugespitzt, 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der fest geschlossene, fein und langgespitzte Kelch sitzt in einer kleinen, nicht tiefen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung; auch sieht man über die Frucht einige sanfte Erhabenheiten hinlaufen. Der starke holzige Stiel ist ½ Zoll lang, öfters nur ein bloßer Fleischbutz, und steht in einer ziemlich tiefen, bald glatten, bald rostigen Höhle. Die Grundfarbe ist weißlichgelb, später wird sie schön Citronengelb, wovon öfters nur wenig zu sehen ist, indem die Frucht rundherum roth getuscht, und mit dunklern Streifen bandartig besetzt ist. Die Punkte sind weitläufig; auf der Sonnenseite bemerkt man sternförmige, starke und große Flecken, welche oft zahlreich sind. Das Fleisch ist schön weiß und fein, fest, saftvoll, von etwas rosenähnlichem Geschmack, aber ohne Gewürz. Das Kernhaus ist geschlossen, jedoch ansehnlich groß; die flachen Kammern enthalten ziemlich viele starke, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht als ein spitzer Kegel bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im December, dauert bis in das Frühjahr, selbst in den Sommer hinein, wird aber dann welk.

Der Baum wächst stark, belaubt sich schön, und ist bald tragbar; der Blattstiel hat starke, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 93. Der gelbe Wintercarthäuser. II. R.

D. II. H. S. 31. Chr. Hd. S. 33.

Ein schöner, mehr für die Küche und Wirthschaft, als für die Tafel schätzbarer Apfel. Seine Form ist fast kugelförmig, läuft aber doch von der Mitte gegen den Kelch etwas stumpf zugespitzt zu; er ist 3 bis 3¼ Zoll breit und 2½ bis 2¾ Zoll hoch. Der geschlossene, kleine Kelch sitzt in einer nicht tiefen, meistens mit 5 feinen Rippen besetzten

Einsenkung, welche auch etwas breitkantig über die Frucht hinlaufen. Der sehr kurze, selten hervorstehende Stiel steht in einer ziemlich engen, etwas tiefen, oft aber auch geräumigen, rostigen Höhle. Die Grundfarbe ist ein schönes Hellgrün, oder blasses gelbliches Grün, welches später schönes Goldgelb wird, und hat das Besondere, daß die Früchte nicht gleichmäßig gelb werden, sondern das Grüne nur fleckenweise nach und nach verschwindet, und bei der vollen Reife immer noch ein flammenartiges Grün, besonders am Kelch und Stiel, sichtbar bleibt. Die Sonnenseite, so wie fast die Hälfte der Frucht, ist mit einem leichten Anflug von schmutzigem Roth leicht belegt, welches zuweilen streifenartig wird. Punkte sind nur wenig und nur im Roth sichtbar, dagegen findet man häufig, besonders um den Kelch, kleine Rostanflüge und Flecken. Die Frucht ist am Baume mit einem feinen Duft belaufen, und das anfangs weiße, später gelbliche Fleisch ist fein, saftvoll, markicht, von feinsäuerlichem, zuckerartigem Geschmack. Die Frucht zeitigt im December, und dauert, fast ohne zu welken, bis in das Frühjahr. Das Kernhaus ist herzförmig geschlossen; die Kammern sind breit, unregelmäßig, und enthalten nur wenige, oft gar keine Kerne. Die Kelchröhre ist kurz.

Der Baum wächst gut, wird groß, trägt jährlich, doch nicht überreichlich Früchte, und ist für den Landmann zu empfehlen. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Ist in Thüringen unter dem Namen der Carthäuserreinette sehr verbreitet.

Nr. 94. Der gestreifte Fürstenapfel. Pomme de la Cour. II. R.

D. IV. B. N. A. S. 24.

Ein ansehnlich großer, schöner, sowohl für die Tafel, als für die Wirthschaft schätzbarer Apfel. Von Ansehen ist er kugelförmig, 3 Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Der sehr langgespitzte Kelch ist ziemlich geschlossen, und sitzt in einer geräumigen, ziemlich tiefen, mit feinen, oft sternförmigen Falten umgebenen Einsenkung, welche sich auch deutlich, als flache Erhabenheiten über die Frucht hinziehen. Der holzige Stiel ist oft $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, und sitzt in einer recht tiefen, trichterförmigen Höhle, welche mit feinem Rost bekleidet ist. Die Farbe der glatten Schale ist ein trübes Hellgrün, welches später citronengelb wird; freihängende Früchte sind von der Stielhöhle bis zum Kelch mit kurz abgesetzten Carmoisinstreifen rund herum besetzt, welche auf der Schattenseite einzelner stehen; dazwischen ist die Schale leicht getuscht, so daß die Frucht dadurch ein sehr buntes Ansehen erhält. Punkte sind nur einzeln sichtbar. Das Fleisch ist sehr fein, ins Gelbliche spielend, saftvoll, von gewürzhaftem Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß und etwas offen; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten viele langgespitzte, schwarzbraune Kerne. Die Kelchröhre ist ein kleiner, bis zur Hälfte herabgehender Kegel. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich, ohne zu welken, bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst sehr lebhaft, trägt seine Äste stark abstehend, und bildet eine breitgewölbte, flache Krone; der Blattstiel hat große, lanzettförmige Afterblätter. Verdient, häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 95. Der weiße italienische Wintercalville. Der weiße italienische Gulderling. II. R.

D. IX. H. S. 27.

Dieser sehr schöne, ansehnlich große und sehr haltbare Winterapfel stammt aus Roveredo in Italien, und wurde durch einen Italiener, Namens Grandi, nach Limburg gebracht. Der Apfel hat viel Ähnliches von unserem weißen Wintercalville, und sein festes, gewürzhaftes Fleisch kommt dem des weißen Rosmarinapfels sehr nahe. Die Form ist hochaussehend; der Bauch sitzt meistens etwas unterhalb der Mitte nach dem Stiel hin, um den er sich flach zurundet, so daß er gut aufsitzt. Nach dem Kelch nimmt er stärker ab, wodurch beide Wölbungen verschieden werden. Seine gewöhnliche Größe auf Hochstamm ist fast 3 Zoll breit und stark, und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Am Spalier wird die Frucht größer. Der langgespitzte, oft fehlerhafte Kelch deckt die Kelchwölbung nicht zu, selbst wenn sich seine Spitzen auch nicht schließen, und sitzt in einer meistens tiefen, mit feinen Falten besetzten Einsenkung, auf deren Rand sich oft 5 schöne Rippen erheben, und calvillartig über die ganze Frucht hinlaufen. Bei manchen Früchten sind die Rippen unregelmäßig, und arten mehr in breite Erhabenheiten aus, wodurch die Rundung oft sehr verdorben wird. Der starke holzige Stiel ist $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und steht in einer tiefen, oft trichterförmigen Höhle, aus welcher sich Roststrahlen über die Stielwölbung verbreiten. Die Farbe der glatten, feinen Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün (Seladon), welches in der vollen Reife ein wachsartiges, wahres Citronengelb wird. Die Sonnenseite ist mit einer rosenartigen Röthe sanft verwaschen, wodurch die Schönheit der Frucht sehr gehoben wird. Bei beschatteten Früchten fehlt diese Röthe gänzlich. Wahre Punkte sieht man in der Grundfarbe nicht, nur in der angelaufenen Röthe bemerkt man weitläufig vertheilte, feine, weißgelbe, öfters röthlich eingefaßte Punkte; andere Abzeichen sind aber selten. Das Fleisch ist außerordentlich weiß, sehr fein, fest, saftig, und von einem sehr gewürzhaften, alantartigen, süßweinsäuerlichen Geschmack; auch hat der Apfel einen angenehmen Geruch, und welkt nur etwas im Frühjahr. Das Kernhaus ist ziemlich groß, hat eine hohle Achse; die Kammern sind geräumig, und enthalten gewöhnlich nicht viele, kleine, weißbraune Kerne. Die Kelchröhre ist sehr breit, geht aber nicht weit herunter. Die Frucht zeitigt im December oder Januar, und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, belaubt sich schön, und ähnelt dem weißen Wintercalville sehr. Der Blattstiel hat nur Afterspitzen. Verdient, als eine vortreffliche und haltbare Tafelfrucht

häufig angepflanzt zu werden; am Spalier erzogen, wird ſie feiner von Geſchmack, und hält ſich auch länger.

Nr. 96. Der gelbe Gulderling. II. R.

D. I. H. S. 81. Chr. Hd. S. 45. T. G. M. 1811. S. 174. Taf. 20.

Ein ziemlich großer, ſchöner, und ſowohl für die Tafel, als auch für die Küche ſchätzbarer Apfel. Seine Form iſt größtentheils länglich, bald zugeſpitzt, bald coniſch, bald walzenförmig, $2\frac{3}{4}$ Zoll breit, eben ſo hoch, oft noch etwas höher. Der langgeſpitzte Kelch ſitzt in einer nicht tiefen, engen, mit Falten faſt zugeſchnürten Einſenkung, aus welcher ſich mehre Rippen ſcharfkantig über die Frucht ziehen. Der kurze und dünne Stiel ſteht in einer bald flachen, bald ziemlich tiefen, roſtfarbigen Höhle. Die Farbe iſt ein blaſſes Grün oder ſchon gelb, welches ſpäter ein glänzendes Goldgelb wird; ſtark beſonnte Früchte bekommen einen leichten Anflug von erdartiger Röthe. Punkte findet man nur wenig, ſie ſind ſehr fein und grau; zuweilen aber gelbgraue Warzen. Das Fleiſch iſt gelblichweiß, fein, etwas locker, ſaftig, von angenehmem, gewürzhaftem Weingeſchmack. Das Kernhaus iſt ſehr groß und ganz offen, oft unregelmäßig, und geht mit einer dünnen Spitze bis unter den Kelch, es enthält oft ziemlich viele, kleine, rundliche Kerne, die beim Schütteln des Apfels raſſeln. Die Frucht zeitigt im December, und hält ſich, ohne zu welken, bis in den Mai, wird aber dann mehlig.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, wächſt langſam, macht feine herabhängende Äſte, und iſt ſehr bald fruchtbar.

Nr. 97. Der franzöſiſche, königliche Edelapfel. Franc réal. II. R.

D. VI. B. N. A. S. 15. D. O. C. Nr. 21.

Stammt aus der Nationalbaumſchule zu Paris.

Ein recht ſchöner, anſehnlich großer, lange haltbarer, zum rohen Genuß ſchätzbarer Winterapfel. Seine wahre Form iſt flachrund, nur die kleineren Äpfel neigen ſich zur Kugelform, und hat im Ganzen viel Ähnlichkeit von der weißen, franzöſiſchen Reinette. Der Bauch ſitzt in der Mitte, und wölbt ſich nach dem Stiel flachrund zu, nach dem Kelch nimmt er etwas ſtärker ab, doch meiſtens nur unbedeutend. Eine gewöhnliche Frucht auf Hochſtamm iſt 3 Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Der lang und ſcharf geſpitzte Kelch iſt geſchloſſen, und ſitzt in einer geräumigen, anſehnlichen, oft tiefen, und mit ziemlich vielen feinen Rippchen beſetzten Einſenkung, wovon einige öfters über die Frucht ſanft hinlaufen. Der kurze, ſelten $\frac{1}{2}$ Zoll lange Stiel ſteht in einer geräumigen, tiefen, mit Roſt bekleideten Höhle, der ſich oft über die ganze Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der glatten, glänzenden Schale iſt am Baum ſtrohweiß, oder gelblichgrün, wird aber im Winter helles Citronengelb. Freihängende Früchte ſind auf der Sonnenſeite mit einem ſchwachen, hellblutartigen Roth leicht verwa-

Digitized by Google

schen, das aber bei beschatteten Früchten meistens fehlt, oder nur schwach bemerkbar ist. Die Punkte fehlen oft ganz, oder sind nur wenig vorhanden. Das Fleisch ist schön weiß, fein, fest, doch markicht im Kauen, saftreich und von einem angenehmen, kräftigen, feinen, süßweinsäuerlichen Geschmacke. Das Kernhaus ist öfters offen; die Kammern sind geräumig, und enthalten ziemlich viele, starke Kerne. Die Kelchröhre geht als ein breiter, starker Kegel mit ihrer Spitze bis zum Kernhause herab. Die Frucht zeitigt spät im December, und hält sich, ohne zu welken, bis weit in den Sommer.

Der Baum wächst sehr schön, lebhaft, und wird groß. Er treibt viele, etwas schlanke Äste, die voller Fruchtspieße sind, bald Früchte liefern, und eine kugelförmige Krone bilden. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter. Diese schöne Frucht verdient häufige Anpflanzung, und paßt gut auf das Land, ins Freie.

Nr. 98. Der quittenförmige Gulderling. III. R.

D. X. H. S. 8.

Stammt von dem Kunstgärtner Herrn Joachim aus Aschaffenburg, woselbst er als Citronapfel bekannt ist.

Ein mittelmäßig großer, sehr schöner, wegen seiner besonderen Form merkwürdiger Apfel, der sowohl zum rohen Genuß, als für die Wirthschaft geeignet ist. Seine Hauptform ist die einer wahren Birnquitte, nach dem Stiel spitziger zulaufend, als nach dem Kelch, wo sich nicht selten die Spitze, wie bei der portugiesischen Quitte, mit dem Stiel endiget. Manche Früchte sind hingegen unten abgerundet, und laufen abnehmend nach dem Kelch zu, wodurch sie vollkommen die Gestalt eines wahren Gulderlings annehmen. In ihrer quittenförmigen Gestalt ist die Frucht $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll breit und fast eben so hoch, zuweilen aber auch $\frac{1}{4}$ Zoll höher, die der reinen Gulderlingsform ähnlichen aber sind oft $\frac{1}{4}$ Zoll niedriger. Der starke und langblättrige Kelch ist halb oder ganz geschlossen, und sitzt in einer engen, bald seichten, bald recht tiefen, mit Falten besetzten Einsenkung, auf deren Rand sich oft starke Beulen erheben, die auch oft in starken, breiten, rippenartigen Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen, und häufig deren Rundung stark entstellen. Der sehr kurze, dicke Stiel ist bald nur eine Fortsetzung der Fleischspitze, oder steht bei den gulderlingsförmigen Früchten in einer kleinen, engen und ziemlich tiefen Höhle. Die Farbe der glänzenden Schale ist vom Baum hellgrün, wird in der Zeitigung hohes Citronengelb, wobei aber an der Stielspitze immer noch etwas Grünes zu sehen ist; auf der Sonnenseite bemerkt man keine Spur von Röthe. Die Punkte sind ziemlich zahlreich, sehr fein, bräunlich und fein blaßgelb eingefaßt, oder bestehen oft nur aus weißlichen Dupfen in der Schale. Das Fleisch ist schön weiß, fein, markicht, saftig, und von einem fein weinsäuerlichen Geschmack, doch ohne Gewürz. Das Kernhaus ist groß, offen; die Kammern sind geräumig, und enthalten viele dickeiförmige, braune Kerne; die Kelch-

röhre ist ein starker, kurzer Kegel. Die Frucht zeitigt im Januar, und hält sich bis in das Frühjahr, wo sie aber fault.

Der Baum wächst lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, und trägt bald und reichlich.

Nr. 99. Der rothe Gulderling. II. R.

D. III. H. S. 49. Chr. Hd. S. 46.

Ein ansehnlich großer, ganz vorzüglich für die Küche schätzbarer und sehr tragbarer Apfel. Seine Form ist länglich zugespitzt, dem gelben Gulderling sehr ähnlich, nur kantiger, $2\frac{1}{2}$ bis 3 Zoll breit, fast eben so hoch, öfters aber niedriger. Der oft starke und geschlossene Kelch sitzt in einer nicht tiefen, öfters wegen der hohen Rippen und Fleischbeulen, womit der Rand derselben besetzt ist, eingeengten Einsenkung. Vom Rande ziehen sich 5 starke Erhabenheiten, schön sternförmig von einander abstehend, wie beim weißen Wintercalville, über die Frucht hin, und verlieren sich sanft nach der Stielwölbung zu. Oft stehen auch nur 5 Rippen um den Kelch, und die Fleischperlen fehlen gänzlich. Der sehr dünne Stiel ist 1 Zoll lang, und steht in einer bald seichten, bald tiefen, geräumigen, sehr rostfarbigen Höhle, die öfters durch einen Fleischwulst verschoben wird. Die Grundfarbe der am Baum bedufteten Schale ist im Schatten dunkelgrün, und wird erst spät in der vollen Zeitigung gelblich. Die Sonnenseite ist mit einem dunkelbraunen, glänzenden Roth verwaschen, welches bei der Stielwölbung streifenartig wird, aber bei beschatteten Früchten nur in eine trübe, schwache Röthe übergeht; und der größere Theil der Frucht bleibt grün. Punkte sieht man nur wenig, dagegen häufig feine Rostfiguren. Das Fleisch ist grünlichweiß, fein, fest, voll Saft, von gewürzhaftem, dem Borsdorfer ähnlichem Geschmack; auch riecht die Frucht fast etwas quittenartig. Das Kernhaus ist meistens geschlossen; die Kammern hingegen sind sehr geräumig, lang, und enthalten viele, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist kurz. Der Apfel zeitigt im Januar, und hält sich den Winter hindurch, doch muß er so spät als möglich abgenommen und gut aufbewahrt werden, sonst welkt er zu sehr.

Der Baum wächst nicht gut in die Höhe, trägt seine Äste flach und herabhängend, belaubt sich aber schön, und ist äußerst fruchtbar. Der Blattstiel hat lange, schmale Afterblätter.

Nr. 100. Der Mensfelder Wintercalville. II. R.

D. VI. B. R. A. S. 19.

Von dem Herrn Decan Melior in Mensfelden, in der Nähe von Diez, in einem alten adligen Burggarten aufgefunden.

Ein sehr schöner, ansehnlich großer, lange haltbarer Winter-Tafelapfel, vortrefflich zu Compots. Die Frucht hat die vollkommenste Ähnlichkeit mit dem weißen Wintercalville, nur daß sie auf der Sonnenseite mehr roth gefärbt ist, wie jener, die Grundfarbe auch nicht

das glänzende Mattweiß hat, wie beim weißen Wintercalville. Der Bauch ſitzt in der Mitte und wölbt ſich nach dem Stiel flachrund zu; nach dem Kelch nimmt er etwas mehr ab, doch ſind oft beide Wölbungen nur wenig verſchieden. Eine gewöhnliche Frucht iſt oft 3 Zoll hoch und $3\frac{1}{4}$ Zoll breit. Der ſtarke, ſcharf und langgeſpitzte, geſchloſſene Kelch ſteht faſt ſtraußförmig in die Höhe, und ſitzt in einer geräumigen, tiefen, oft ſchüſſelförmigen Einſenkung, aus welcher ſich 5 ſchöne Rippen erheben und calvillartig bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der Stiel häufig ein Fleiſchbutz, iſt öfters auch holzig und $\frac{1}{2}$ Zoll lang. Die Farbe der glatten Schale iſt vom Baume ſtrohweiß, in der vollen Zeitigung helles Citronengelb; die ganze Sonnenſeite oder die ganze Stielwölbung iſt oft mit einem hellen, blutartigen Roth leicht verwaſchen, das aber bei beſchatteten Früchten gänzlich fehlt; zuweilen findet man einige braune Roſtflecken an der Schale. Wahre Punkte ſind ſelten, und im Roth gar nicht ſichtbar. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, fein, feſt, dabei etwas markicht, und von einem angenehmen, kräftigen, ziemlich gewürzhaften, ſüßen, feinen Weingeſchmack. Das Kernhaus iſt groß und ganz offen; die Kammern ſind lang und weit, und enthalten nur wenige vollkommene, langgeſpitzte Kerne. Die Kelchröhre geht nur als ein breiter, ſpitzer Kegel etwas herab, wodurch ſich die Frucht von den ächten Calvillen unterſcheidet. Die Frucht zeitigt im Januar, und hält ſich bis tief in den Sommer.

Der Baum wächſt in der Jugend lebhaft, wird aber nicht groß, wie der weiße Wintercalville, iſt aber geſund und ungemein fruchtbar; der Blattſtiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 101. Der Grünling von Yorkſhire. Yorkshire Greening. II. R.

D. Verz. Nr. 523. S. 17.

Aus London.

Eine mittelmäßig große, wegen langer Dauer und ſaftreichen Fleiſches ſchätzbare Frucht. Die Frucht hat die wahre Calvillform, $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch und $2\frac{1}{2}$ Zoll breit. Der Kelch ſitzt in einer tiefen, mit 5 Rippen umgebenen Einſenkung, die ſtark erhaben über den Bauch hinlaufen. Der kurze, fleiſchige Stiel ſteht in einer tiefen, glatten Höhle. Die Farbe der Schale iſt hellgrün, im Frühjahr gelblich, mit einzelnen kurzen, rothen Streifen beſetzt. Punkte findet man nicht an der Schale. Das Fleiſch iſt fein, ins Grünliche ſchillernd, feſt, recht ſaftvoll, und von einem kraftvollen, angenehmen, weinſäuerlichen Geſchmack. Das Kernhaus iſt ganz offen. Die Frucht zeitigt im Februar, und hält ſich bis in den Sommer.

Nr. 102. Der Mohrenkopf. III. R.

D. O. C. Nr. 9.

Ein in Thüringen häufig verbreiteter, wegen ſeiner langen Dauer ſehr geſchätzter Wirthſchaftsapfel, welcher noch im Juni, wegen ſeines

guten Anſehens, wenn auch nur zur Zierde die Tafel ſchmückt. Häufig wird dieſer Apfel wegen ſeines feſten Fleiſches und roſtigen Abzeichen auf der Schale für eine Reinette gehalten, und ich vermuthe daher nicht ohne Grund, daß die im Allg. D. Gartenmagazin Jahrg. 1807. S. 110. Taf. 7. vorkommende rothe Reinette der Mohrenkopf iſt. Der Herr Doctor Diel, welchem ich einige Früchte davon ſendete, kannte ihn nicht, ſetzte ihn aber unter die Gulderlinge. Die wahre Form dieſer Frucht iſt hochausſehend, ſtumpfzugeſpitzt, doch giebt es auch deren, welche eine etwas platte Form annehmen. Der Bauch ſitzt mehr nach der Stielwölbung zu, nach welcher er ſich platt abrundet; nach dem Kelch hin nimmt er nach und nach ab, und endet mit einer unegalen, ſtumpfen Spitze, die ſtets auf einer Seite viel höher iſt, als auf der andern. Eine vollkommene Frucht iſt $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll hoch und $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll breit. Der langgeſpitzte, geſchloſſene Kelch ſitzt in einer etwas engen, ziemlich tiefen, öfters aber auch flachen Einſenkung, deren Rand mit feinen Falten umgeben iſt, wovon ſich 5 bis 6 mehr oder weniger erhaben, faſt calvillartig über die Frucht hinziehen, und oft die Form der Frucht verſchieben. Der ſtarke, holzige Stiel iſt $\frac{1}{2}$ bis 1 Zoll lang, und ſteht in einer ſchönen, geräumigen, tiefen, mit braunem Roſt gefütterten Höhle, der ſich ſchön ſternförmig oft über die ganze Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe der glänzenden, am Baume mit bläulichem Duft belaufenen Schale iſt ein grünliches Gelb, welches ſpäter ein dunkles Orangengelb wird, wovon man aber nur bei beſchatteten Früchten etwas bemerkt. Die Sonnenſeite, ſo wie der größere Theil der Frucht, iſt mit einem dunklen Carminroth überzogen, welches nach der Schattenſeite zu heller und faſt ſtreifenartig wird, und ſich in der Grundfarbe verliert. Manche Früchte ſind weniger dunkel geröthet, und nehmen mehr eine blutartige Röthe, ſo wie ganz beſchattete Früchte eine mehr ledergelbe Farbe an. Die Punkte ſind zahlreich und charakteriſtiſch, ſie ſind gleichmäßig vertheilt, hellbräunlich, und bilden auf der Sonnenſeite kleine Sternchen; außer dieſen findet man noch an manchen Früchten feine Roſtfiguren und zuweilen ſchwärzliche Roſtflecken. Die Frucht riecht angenehm und welkt nicht. Das Fleiſch iſt gelblich, feſt, um das Kernhaus mit einer grünen Ader umſchloſſen, es iſt nicht übrig ſaftig, in der Zeitigung markicht und von einem angenehmen, nur wenig gewürzhaften Zuckergeſchmack, faſt ohne Säure. Das Kernhaus iſt länglich, geſchloſſen, ziemlich groß, und enthält 4 bis 6 vollkommene Kerne. Die Frucht zeitigt im März, und hält ſich vollkommen gut bis in die Mitte des Sommers, ja kühl aufbewahrt, bis es wieder Äpfel giebt.

Der Baum wächſt ſehr gut, iſt geſund, wird groß, belaubt ſich ſchön, und trägt bald und ziemlich reichlich. Eine vorzügliche Frucht für den Landmann.

Zweite Classe.

Rosenäpfel.

Kennzeichen der Classe:

1) Sind am Baume mit blauem Duft belaufen.
2) Haben kein unverhältnißmäßig großes, oft nur ein regelmäßiges Kernhaus.
3) Riechen angenehm, wenn sie warm gerieben werden.
4) Sind nicht fettig anzufühlen.
5) Sind um den Kelch und oft auch über die Frucht hin schön und regelmäßig gerippt.
6) Haben ein weiches, lockeres, schwammichtes Fleisch, welches meistens feinkörnicht ist.
7) Haben einen feinen Rosen-, Fenchel- oder Anisgeschmack.
8) Sind meistens keine Daueräpfel, sondern Sommer- oder Herbstäpfel, oder dauern nur bis Weihnachten; Ausnahmen machen der Winterrosenapfel und die Familie der Wintercousinotten.
9) Sind größtentheils tulpenartig gestreift.

1. Ordnung. Zugespitzte oder längliche.
2. Ordnung. Kugelförmige oder platte.

Beide Ordnungen enthalten 3 Geschlechter, als Rosenäpfel, Strichäpfel (Passes-pommes) und Cousinotten.

Der Herr Landkammerath Waiz in Altenburg hat uns, wie bei den Calvillen, Bastardcalvillen (Gulderlingen) und Schlotteräpfeln, so auch bei den Rosenäpfeln in seinem Versuch einer systematischen Ordnung, eine von dem Diel'schen System abweichende Eintheilung der genannten Classen in den Annalen der Obstkunde der pomologischen Gesellschaft zu Altenburg geliefert, nach welcher er die Rosenäpfel folgendermaßen eintheilt. Annalen der Obstkunde S. 42.

Der Rosenapfel, Malus Dielii *), hat seinen Namen von dem zarten, rosenähnlichen Wohlgeschmack der Frucht, welcher bei allen Sorten eine Ähnlichkeit mit dem Wohlgeruche der Blume hat. Die Rosenäpfel haben durchgehends einen balsamischen, rosen- oder violenähnlichen Geschmack, und ein feines, gewöhnlich lockeres und markichtes Fleisch, sind gegen den Kelch mehr oder weniger gerippt, und haben in der Regel ein enges, geschlossenes Kernhaus.

Die Hauptmerkmale aller Rosenäpfel bestehen also in dem balsamischen Geschmacke ihrer Früchte, und in ihrem stark veilchen- oder rosenähnlichen Wohlgeruche. Äpfel, welchen dieser balsamische Ge-

*) Dem Herrn Geheimenrath Diel zu Ehren von dem Herrn Verfasser also genannt.

schmack fehlt, (der aber nicht mit gewürzhaft oder aromatisch verwechselt werden darf) können nicht unter die Familie der Rosenäpfel gezählt werden.

In Rücksicht der Gestalt wird bei den Rosenäpfeln weniger Unterschied, wie bei den Calvillen, in ihrer Eintheilung gemacht, und man findet unter ihnen stark gerippte, den Calvillen ähnliche, so wie auch ungerippte, und sie sind von diesen nur dadurch unterschieden, daß ihnen sämmtlich das große, offene Kernhaus fehlt, wodurch sich alle Kantäpfel besonders auszeichnen.

Von den Classen der Streiflinge, Spitzäpfel und Plattäpfel, denen sie oft in Farbe und Gestalt gleichen, unterscheiden sie sich nur durch ihren balsamischen Wohlgeschmack, indem jene bloß rein süß oder säuerlich schmecken, ohne einen gewürzhaften oder balsamischen Beigeschmack zu haben.

Die Rosenäpfel sind gewöhnlich klein, oder nur mittelmäßig groß, und von Form länglich, oder mehr oder weniger kugelförmig. Größtentheils sind beide Formen gegen den Kelch etwas zugespitzt, und daselbst mit Falten, Rippen oder Fleischperlen versehen, wodurch sie oft ein calvillartiges, eckiges oder flachkantiges Ansehen erhalten.

Die feine, gewöhnlich mehr oder weniger gestreifte Schale ist häufig am Baume mit einem zarten, bläulichen Dufte, wie bei den Calvillen, angehaucht, und nur selten in der Zeitigung fettig anzufühlen; doch machen einige Ausnahmen von dieser Regel. (Siehe Diels System.)

Die Früchte haben, wenn sie mit der Hand gerieben werden, einen auffallend starken, rosen- oder violenähnlichen Wohlgeruch, und gewöhnlich (besonders die Sommeräpfel) ein sehr lockeres, markichtes, öfters schneeweißes Fleisch.

Die Vegetation ihrer Bäume ist nicht so lebhaft wie bei denen der Calvillen; selten werden sie hoch, oder zeigen ein kräftiges Wachsthum, weßhalb sie auch besser auf Johannisstamm zu Zwerg, als auf Wildlinge veredelt, und zu Hochstämmen erzogen, passen; vorzüglich gut sind sie aber zur Topforangerie, oder in kleinen Obstgärten, wo es an Raum fehlt.

Die Sommertriebe dieser Bäume sind schlank, gewöhnlich einfarbig, rundum mehr oder weniger trübroth gefärbt; die Augen derselben sind gewöhnlich klein und herzförmig, und öfters mit einer feinen, weißen Wolle überzogen. Die Blätter sind in der Form, Größe und Zahnung sehr verschieden, und mehrentheils auf der untern Seite wollicht.

Sämmtliche Rosenäpfel bilden mehre, durch ihre Vegetation sich von einander unterscheidende Familien, welche von den französischen Pomologen folgendermaßen benannt werden.

1. **Passespommes**, Strichäpfel. Rosenäpfel, die ein weiches, flockiges Fleisch haben, deren Schale lebhaft gefärbt, oder tulpenartig gestreift ist, und die im Julius oder August zeitigen, aber

in der Regel noch vor Ende Septembers ihren Geschmack verlieren, und molkicht werden, weßhalb sie, wenn sie ihren rechten balsamischen Geschmack bekommen sollen, einige Tage vor ihrer vollen Reife gepflückt werden müssen.

2. **Cousinottes**, Polsteräpfel. Rosenäpfel, die durch ihre mehr oder weniger gerippte Gestalt den Calvillen ähneln, und dadurch ihre nahe Verwandtschaft mit dieser Classe anzeigen; hierzu gehören die Kronäpfel und die Gewürzäpfel, die Kruidappel der Holländer.
3. **Pigeons**, Taubenäpfel. Rosenäpfel, die ganz ungerippt, mehr oder weniger kegelförmig nach dem Kelche zugespitzt laufen, größtentheils aber zu den spätern Herbst- oder Winteräpfeln gehören. Unter diese Familie rechnet man die eigentlichen Taubenäpfel, **Pigeons**, die Täublinge, **Pigeonettes**, und die Agatäpfel der Holländer. Da mehre dieser Sorten nur 4 in das Kreuz gestellte Kernkammern haben, welches man, wenn die Frucht quer durchschnitten worden, sehen kann, so werden sie auch Jerusalemsäpfel genannt, und besonders in katholischen Ländern hochgeachtet.

Die Classe der Rosenäpfel liefert nur feines Tafelobst, wenige sind hart und dauerhaft und zum ökonomischen Gebrauch geeignet; daher sind sie nur in herrschaftliche Gärten, weniger aber zu öffentlichen Anpflanzungen zu empfehlen, indem ihre Früchte zu schnell passiren, und nicht wohl lange aufbewahret werden können.

Zur Veredelung der Rosenäpfel paßt der Splittapfel (**Doucin**) besser, als der zu klein bleibende Johannisapfel, da ersterer Halbstämme giebt, worauf die Rosenäpfelsorten vorzüglich gut gedeihen. Wegen der großen Tragbarkeit der Rosenäpfel muß man die Zweige kurz schneiden, damit sie junges Holz machen und nicht zu vieles Tragholz ansetzen können, damit die Bäume nicht vor der Zeit wegen zu großer Fruchtbarkeit kränklich werden und absterben.

Die Rosenäpfel theilt der Herr Verfasser dieses neuen Systems in 2 Hauptordnungen und mehre Unterabtheilungen folgendermaßen ein, und giebt den Früchten noch besonders bezeichnende lateinische und deutsche Namen.

Erste Ordnung. Längliche Früchte.
Zweite Ordnung. Kugelförmige oder plattrunde Früchte.

Erste Ordnung. Längliche Früchte.

A. Sommeräpfel. Zeitigen von Julius bis Michaelis.

a) mit offenem Kelche.

1. **Malus Dielii macrophyllus**, großblättriger Rosenapfel.
   Nach Diel. Virginischer Sommerrosenapfel. XII. H. S. 57.
2. **Malus Dielii cylindricus**, walzenförmiger Rosenapfel.
   D. Süßer Sommerkronenapfel. III. H. S. 69.

b) Mit halboffenem Kelche; blaßgelber, auf der Sonnenseite ro-

ther Frucht; trübbraunrothen Sommertrieben und auf der Unterfläche weißwollichten Blättern.

α) Mit vollkernigem Kernhauſe.

3. **Malus Dielii ambiguus**, zweifelhafter Roſenapfel.
D. Schönebecks früher Gewürzapfel. I. B. N. A. S. 19.

β) Mit faſt kernloſem Kernhauſe.

4. **Malus Dielii bicolor**, zweifarbiger Roſenapfel.
D. Früher Limonadenapfel. XXI. H. S. 58.

5. **Malus Dielii microphyllus**, kleinblättriger Roſenapfel.
D. Burchards kleiner geſtreifter Carolin. XXI. H. S. 62.

6. **Malus Dielii praecox**, frühreifender Roſenapfel.
D. Marmeladeapfel. I. B. N. A. S. 23.

c) Mit geſchloſſenem Kelche und nicht fettig werdender Schale der Früchte.

α) Mit wenigkernigem Kernhauſe und glänzenden, ſtumpfſpitzig gezähnten Blättern.

7. **Malus Dielii cinnamomeus**, zimmtartiger Roſenapfel.
D. Polniſcher geſtreifter Herrenapfel. I. B. N. A. S. 23.

8. **Malus Dielii aestivalis**, Sommerroſenapfel.
D. Weißer Sommerſtrichapfel. VIII. H. S. 54.

β) Mit vielkernigem, geſchloſſenem Kernhauſe und kleiner, violenartig duftender, ſüßweinſäuerlich ſchmeckender Frucht, mit weißem, lockerm Fleiſche.

9. **Malus Dielii violaceus**, Veilchenroſenapfel.
D. Veilchenapfel. IV. H. S. 47.

10. **Malus Dielii sericeus**, Seidenroſenapfel.
D. Seidenapfel. II. H. S. 45.

11. **Malus Dielii albidus**, weißlicher Roſenapfel.
D. Weißer Sommertaubenapfel. VIII. H. S. 33.

B. Herbſtäpfel.

Zeitigen von der Mitte des Septembers bis Ende Octobers.

a) Mit geſchloſſenem Kelche.

aa) Mit geſchmeidiger, jedoch nicht fettig werdender Schale.

12. **Malus Dielii costatus**, gerippter Roſenapfel.
D. Weißer, gerippter Herbſttäubling. VIII. H. S. 43.

13. **Malus Dielii pulchellus**, ſchöner Roſenapfel.
D. Der Sommerfleiner. II. B. N. A. S. 37.

14. **Malus Dielii marmoreus**, marmorirter Roſenapfel.
D. Marmorirte Roſette. II. H. S. 40.

15. **Malus Dielii vittatus**, bandartiger Roſenapfel.
D. Rother Herbſttaubenapfel. V. H. S. 48.

bb) Mit fettig werdender Schale und balſamiſch ſüßſchmeckender Frucht.

16. **Malus Dielii longus**, langer Roſenapfel.
Chriſt's Pomologie. Saarbrücker Roſenapfel. S. 88.

Digitized by Google

17. **Malus Dielii nobilis**, edler Rosenapfel.
D. Edler Prinzessinapfel. III. H. S. 64.
18. **Malus Dielii insignis**, ansehnlicher Rosenapfel.
Birnreinette, **Pear Reinet.** Christ's Pomol. S. 274 u. 206.
19. **Malus Dielii gallicus**, französischer Rosenapfel.
D. Französischer Rosenapfel. II. B. N. A. S. 33.

b) Mit halboffenem Kelche.

20. **Malus Dielii vindobonus**, Wiener Rosenapfel.
D. Rother Wiener Sommerapfel. X. H. S. 24.
21. **Malus Dielii inodorus**, geruchloser Rosenapfel.
D. Rosenfarbiger gestreifter Herbstcousinot. VIII. H. S. 38.
22. **Malus Dielii fragarioides**, erdbeerartiger Rosenapfel.
D. Schleswiger Erdbeerapfel. XII. H. S. 45.

c) Mit ganz offenem Kelche.

23. **Malus Dielii bisserratus**, doppelt gezähnter Rosenapfel.
D. Kleiner, gelber Sommercousinot. IX. H. S. 48.

C. Winteräpfel.

Zeitigen vom Anfange des Novembers und dauern den Winter hindurch.

a) Mit offenem Kelch.

24. **Malus Dielii unctus**, gesalbter Rosenapfel.
D. Gelder'scher Kronapfel. XII. H. S. 39.
25. **Malus Dielii macrospermus**, großkerniger Rosenapfel.
D. Enkhuiser Agatapfel. VII. H. S. 66.
26. **Malus Dielii compactus**, fester Rosenapfel.
D. Weißer Wintercousinot. XXI. H. S. 53.
27. **Malus Dielii difformis**, mißgestalteter Rosenapfel.
D. Rother Winterkronapfel. I. H. S. 89.

b) Mit geschlossenem Kelche.

α) Mit auf dem Lager fettig werdender Schale.

28. **Malus Dielii serrulatus**, seicht gezähnelter Rosenapfel.
D. Weißer Wintertäubling. VII. H. S. 61.
29. **Malus Dielii speciosus**, Prachtrosenapfel.
D. Reinolds König Georgsapfel. X. H. S. 19.
30. **Malus Dielii striatus**, gestreifter Rosenapfel.
D. Gestreifter Winteragatapfel. IX. H. S. 53.
31. **Malus Dielii Bentlebensis**, Bentleber Rosenapfel.
D. VIII. H. S. 49.

β) Mit auf dem Lager nicht fettig werdender Schale.

* Mit blaßgelber, einfarbiger, oder auf der Sonnenseite nur schwach gerötheter Frucht.

32. **Malus Dielii italicus**, italienischer Rosenapfel.
D. Weißer italienischer Rosmarinapfel. IX. H. S. 41.
33. **Malus Dielii lanatus**, wollichter Rosenapfel.
D. Mayers weißer Taubenapfel. XII. H. S. 50.

** Mit rother, nur auf der Schattenseite zuweilen gelblicher Frucht.

aa) Mit wenigkernigem, geschlossenem, engem Kernhause.

34. **Malus Dielii florentinus**, florentiner Rosenapfel.
D. Florentiner, **Caillot rosat.** IV. H. S. 53.

35. **Malus Dielii hierosolymitanus**, Jerusalemer Rosenapfel.
D. Rother Taubenapfel. **Pigeon rouge.** III. H. S. 58.

36. **Malus Dielii tulipaceus**, tulpenähnlicher Rosenapfel.
D. Tulpenartiger Täubling. **Pigeonet tulipé.** XI. H. S. 43.

bb) Mit vielkernigem, offenem Kernhause.

αα) Mit in einer seichten Einsenkung sitzendem Kelche.

37. **Malus Dielii pruinosus**, blau bedufteter Rosenapfel.
D. Gestreifte Violette. **Violette.** III. H. S. 84.

38. **Malus Dielii regalis**, königlicher Rosenapfel.
D. Königlicher Täubling. **Pigeonette royale.** III. H. S. 78.

39. **Malus Dielii balsamicus**, parfümirter Rosenapfel.
D. Parfümirter Winterrosenapfel. VI. H. S. 33.

ββ) Mit in einer tiefen Einsenkung sitzendem Kelche.

40. **Malus Dielii conicus**, kegelförmiger Rosenapfel.
D. Großer gestreifter Wintertäubling. XII. H. S. 62.

41. **Malus Dielii maximus**, größter Rosenapfel.
D. Rother Polsterapfel. VI. H. S. 27.

42. **Malus Dielii virginalis**, Jungfernrosenapfel.
D. Rother böhmischer Jungfernapfel.

Zweite Ordnung. Mit kugelförmigen oder plattrunden Früchten.

A. Sommeräpfel.

Früchte, die im Julius, August oder Anfangs Septembers zeitigen und nicht über Michaelis hinausdauern.

a) Mit offenem Kelche und platter käseförmiger Frucht.

43. **Malus Dielii bohemicus**, böhmischer Rosenapfel.
D. Großer böhmischer Sommerrosenapfel. VI. H. S. 43.

44. **Malus Dielii patens**, offener Rosenapfel.
D. Gestreifter Sommercousinot. VI. H. S. 38.

45. **Malus Dielii nuciformis**, nußähnlicher Rosenapfel.
D. Früher Muscatnußapfel. II. B. N. A. S. 41.

b) Mit geschlossenem Kelche.

α) Mit wenigkernigem Kernhause.

* Mit auf dem Lager fettig werdender Schale, kugelförmiger, etwas gerippter, strohweißer Frucht, mit bis auf das Kernhaus herablaufender Kelchröhre und sehr saftvollem, lockerm Fleische.

46. **Malus Dielii stipulatus**, afterblättriger Rosenapfel.

D. Sommerkönig. Roi d'été. IV. H. S. 63.

47. Malus Dielii persicaeformis, pfirſchähnlicher Roſenapfel.
D. Weißer Sommerpfirſchapfel. VIII. H. S. 68.

**) Mit feiner, geſchmeidiger, nicht fettiger Schale und kugelförmiger Frucht.

aa) Mit von einem Silberhäutchen belegten Sommertrieben, und dicken, lederartigen, ſteifen Blättern.

48. Malus Dielii lacteus, milchweißer Roſenapfel.
D. Braunſchweiger Milchapfel. VIII. H. S. 63.

49. Malus Dielii cordifolius, herzblättriger Roſenapfel.
D. Geflammter früher Sommercouſinot. VI. H. S. 96.

50. Malus Dielii affinis, verwandter Roſenapfel.
D. Kleiner Schämling. VII. H. S. 86.

bb) Mit Sommertrieben, die nicht mit einem Silberhäutchen belegt ſind.

51. Malus Dielii deliciosus, vortrefflicher Roſenapfel.
D. Geſtreifter Sommerzimmtapfel. VI. H. S. 65.

52. Malus Dielii versicolor, bunter Roſenapfel.
D. Tulpenapfel. IV. H. S. 57.

β) Mit vielkernigem Kernhauſe.

* Mit auf dem Lager fettig werdender Schale.

aa) Mit kugelförmiger, etwas gegen den Kelch zugeſpitzter Frucht, ſchneeweißem Fleiſch und grobgezähnten Blättern.

53. Malus Dielii coccineus, rother Roſenapfel.
D. Rother Sommerapfel. V. H. S. 43.

54. Malus Dielii opiparus, köſtlicher Roſenapfel.
D. Rother Herbſtſtrichapfel. II. H. S. 50.

bb) Mit platter Frucht.

55. Malus Dielii pygmaeus, kleiner Roſenapfel.
D. Rother Sommerapi. X. H. S. 45.

56. Malus Dielii anglicus, engliſcher Roſenapfel.
D. Engliſcher ſcharlachrother Sommerpepping. X. H. S. 49.

** Mit auf dem Lager nicht fettig werdender Schale.

aa) Mit kugelförmiger Frucht.

αα) Mit in einer tiefen Einſenkung ſtehenden Kelchblättchen und geſchloſſenem Kernhauſe.

57. Malus Dielii suaveolens, wohlriechender Roſenapfel.
D. Früher gelber Balſamapfel. VIII. H. S. 58.

58. Malus Dielii persicus, perſiſcher Roſenapfel.
D. Charlamovski. II. B. N. A. S. 45.

ββ) Mit in einer ſeichten Einſenkung ſtehenden, grünen, weißwollichten Kelchblättchen und weißwollichten Augen.

59. Malus Dielii longipedunculatus, langſtielichter Roſenapfel.
D. Kleiner, langſtielichter Strichapfel. VI. H. S. 59.

60. Malus Dielii astracanus, aſtrachaniſcher Roſenapfel.
D. Aſtrachaniſcher Sommerapfel. VI. H. S. 77.

61. **Malus Dielii livonicus**, liefländiſcher Roſenapfel.
D. Grüner liefländiſcher Apfel. VI. H. S. 85.

bb) Mit platter, käſeförmiger Frucht.

62. **Malus Dielii revalensis**, revaliſcher Roſenapfel.
D. Revaliſcher Birnapfel. VI. H. S. 70.

63. **Malus Dielii concinnus**, niedlicher Roſenapfel.
D. Buntes Sommerröschen. VI. H. S. 54.

64. **Malus Dielii ochroleucus**, weißgelber Roſenapfel.
D. Gelber Gewürzſtrichapfel. VII. H. S. 76.

65. **Malus Dielii amabilis**, lieblicher Roſenapfel.
D. Kleiner Favoritapfel. IV. H. S. 172.

B. Herbſt- oder Winteräpfel.

Mit Früchten, die im October zeitigen, und bis gegen Weihnachten oder bis zum Frühjahr dauern.

a) Mit weißlichen, grünen oder gelben Früchten.

α) Mit auf dem Lager fettig werdender Schale.

66. **Malus Dielii undulatus**, gekräuſelter Roſenapfel.
D. Geſtreifter Winterblumenſüßer. II. H. S. 36.

67. **Malus Dielii citrinus**, citronengelber Roſenapfel.
D. Weißer Borsdorfer. I. B. N. A. S. 41.

β) Mit nicht fettig werdender Schale.

* Mit bunter, auf der Sonnenſeite rother Frucht.

68. **Malus Dielii foeniculaceus**, fenchelartiger Roſenapfel.
D. Grüner Herbſtblumenſüßer. III. H. S. 74.

69. **Malus Dielii formosus**, hübſcher Roſenapfel.
D. Teichzugsapfel. II. B. N. A. S. 55.

70. **Malus Dielii fucatus**, geſchminkter Roſenapfel.
Der Schminkapfel. Chriſt's Pomol. Fig. 63.

** Mit einfarbiger, ſtrohweißer, auf der Sonnenſeite gar nicht oder nur ſehr zart geröthéter, ſüßſchmeckender Frucht.

71. **Malus Dielii niveus**, ſchneeweißer Roſenapfel.
D. Haltbarer Schneeapfel. II. H. S. 190.

72. **Malus Dielii stramineus**, ſtrohfarbiger Roſenapfel.
D. Weißer engliſcher Carolin. XI. H. S. 59.

73. **Malus Dielii flavescens**, gelbwerdender Roſenapfel.
D. Weißer engliſcher Gewürzapfel. X. H. S. 34.

74. **Malus Dielii fragrans**, ſtarkriechender Roſenapfel.
D. Weißer Herbſtſtrichapfel. I. B. N. A. S. 37.

* * * *

Zweifelhafte, nicht genug bekannte, einfarbige, weiße Winterroſenäpfel.

Der Apfel ohne Schale. Chr. Pomol. Fig. 75.

b) Mit rothen Früchten, an denen die gelbe Grundfarbe nur bei nicht freihängenden Früchten auf der Schattenseite sichtbar wird.

α) Mit platten, fast käseförmigen Früchten, in einer tiefen, fast schüsselförmigen Einsenkung stehendem Kelche und vielkernigem Kernhause.

* Ohne Silberhäutchen an den braunrothen Sommertrieben.

75. **Malus Dielii magnificus**, prächtiger Rosenapfel.
D. Sophiens süßer Rosenapfel. II. B. N. A. S. 50.

76. **Malus Dielii liquescens**, schmelzender Rosenapfel.
D. Rother Markapfel. VI. H. S. 49.

77. **Malus Dielii pertusus**, durchbohrter Rosenapfel.
D. Lorenzapfel. VII. H. S. 81.

** Mit von einem Silberhäutchen belegten Sommertrieben.

78. **Malus Dielii purpureus**, purpurrother Rosenapfel.
D. Calvillartiger Winterrosenapfel. XII. H. S. 67.

79. **Malus Dielii fuscus**, trübröthlicher Rosenapfel.
D. Polnischer Maronki. X. H. S. 29.

β) Mit kugelrunder Frucht.

* Mit auf dem Lager fettig werdender Schale.

80. **Malus Dielii flammeus**, geflammter Rosenapfel.
D. Der Flammänder. II. H. S. 238.

** Mit nicht fettiger Schale.

aa) Mit wenigkernigem Kernhause.

81. **Malus Dielii odorus**, süßduftender Rosenapfel.
D. Sommerkronapfel. VII. H. S. 91.

82. **Malus Dielii pulverulentus**, gepuderter Rosenapfel.
D. Purpurrother Winteragatapfel. X. H. S. 39.

83. **Malus Dielii Apollonius**, Apollo-Rosenapfel.
D. Rother Apollo. IX. H. S. 59.

bb) Mit vielkernigem Kernhause.

αα) Mit in einer engen Einsenkung sitzendem, geschlossenem Kelche; großem, etwas offenem Kernhause und dicken, lederartigen Blättern.

84. **Malus Dielii longifolius**, langblättriger Rosenapfel.
D. Ritters süßer Himbeerapfel. II. B. N. A. S. 59.

85. **Malus Dielii aromaticus**, gewürzhafter Rosenapfel.
D. Zimmtartiger Winterkronapfel. I. B. N. A. S. 32.

86. **Malus Dielii corallinus**, korallenrother Rosenapfel.
D. Rother Liebesapfel. VI. H. S. 91.

ββ) Mit in einer weiten, schüsselförmigen Einsenkung stehendem Kelche.

87. **Malus Dielii variabilis**, veränderlicher Rosenapfel.
D. Carmoisinrother Kastanienapfel. X. H. S. 55.

88. **Malus Dielii dulcis**, ſüßer Roſenapfel.
D. Polniſcher purpurrother Süßapfel. XI. H. S. 54.
89. **Malus Dielii suevicus**, ſchwäbiſcher Roſenapfel.
D. XI. H. S. 49.

Die Hauptgrundzüge dieſes neuen Syſtems in der Eintheilung der Roſenäpfel weichen demnach nur wenig von dem Diel'ſchen Syſtem ab; da aber die Kennzeichen derſelben noch genauer wie in jenem angegeben ſind, ſo habe ich es ebenfalls wie bei den Calvillen und Schlotteräpfeln zum Vergleich mit angeführt, damit bei den allgemeinen Fortſchritten in der Obſtkunde künftigen Pomologen die noch vielleicht vorhandenen Unvollkommenheiten (welche beide Herren Erfinder noch ſelber eingeſtehen) beſſer einleuchten, und Mittel an die Hand gegeben werden, ſolche wo möglich noch für die Folge zu verbeſſern.

Erſte Ordnung.

Zugeſpitzte oder längliche Roſenäpfel.

Nr. 103. Der Sommer-Veilchenapfel. Pomme violette d'Eté. II. R.

D. IV. H. S. 47. Chr. Hd. S. 112. T. O. G. I. B. S. 107. Taf. 8.

Dieſer ſchöne und vortreffliche Sommerapfel kommt in meiner Umgegend häufiger unter dem Namen Sommerroſenäpfel vor, unter welchem Namen ich auch ſolchen erhielt, bis mich die Reifzeit und andere Kennzeichen an demſelben den Sommerveilchenapfel erkennen ließen. Ein gewöhnlich nur mittelgroßer, zuweilen aber auch ziemlich großer, zuweilen ſehr kleiner, ganz vortrefflicher, früher Sommerapfel, ſowohl für die Tafel, als auch in der Wirthſchaft ſchätzbar. Gewöhnlich findet man Früchte von plattrunder und von hochausſehender Form an einem Baume zugleich; eben ſo verſchieden ſind ſie in ihrer Größe, bald $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und 2 bis $2\frac{1}{3}$ Zoll hoch, bald kleiner, ja öfters faſt nur von der Größe eines kleinen Goldpeppings. Der lange, ſchöne, ſpitzblätterige Kelch iſt grün, geſchloſſen, zuweilen auch offen, und ſitzt in einer etwas ſeichten, öfters faſt platten, zuweilen aber auch ziemlich tiefen, mit erhabenen Rippen umgebenen Einſenkung, wovon mehre faſt bis zur Stielwölbung ziemlich erhaben hinlaufen, auch ſich öfters eine Rippe in einem ſchnabelförmigen Fortſatz in der Stielhöhle verliert, ſo daß der Stiel dadurch auf die Seite gedrückt wird. Der Stiel iſt bald kurz, dick und fleiſchig, bald iſt er $1\frac{1}{2}$ Zoll lang und ſteht in einer geräumigen, ziemlich tiefen, bald glatten, bald feinroſtigen Höhle. Die Grundfarbe der feinen, am Baume mit bläulichem Duft belaufenen Schale iſt ein mattes, abgerieben glänzendes,

grünliches Hellgelb. Die Sonnenseite, so wie der größere Theil der Frucht ist mit einem ziemlich dunklen, etwas trüben Carmoisinroth verwaschen und darin mehr oder weniger gestreift; beschattete Früchte sind schön hellrosenroth, stellenweise fein getuscht oder marmorirt, wodurch die gelblichgrüne Grundfarbe hauptsächlich um den Kelch rein erscheint. Die Punkte sind häufig im Roth bräunlich, in der Grundfarbe aber sind sie sehr fein und oft mit starken grünen Kreischen umgeben, die manchmal grünliche Fleckchen vorstellen. Das Fleisch ist schön weiß, leicht, locker, nicht übrig saftvoll, von angenehmem, süßweinsäuerlichem, etwas violenartigem Geschmacke; auch hat der Apfel einen sehr angenehmen Geruch. Das Kernhaus ist geschlossen, länglicht; die Kammern sind ziemlich geräumig und enthalten meistens schöne vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht schmal, bald bis zur Hälfte, bald bis zur Spitze des Kernhauses herab. Die Frucht zeitigt in der Mitte des Augusts, hält sich aber nicht lange; jedoch reifen die Früchte nicht auf einmal, sondern nach und nach, so daß sie wohl 4 Wochen lang dauern.

Der Baum wächst nicht stark, macht feine, etwas stark abstehende, aber nicht herabhängende Äste, und schickt sich vorzüglich gut zu Pyramiden auf Johannisstamm veredelt; auch zu Orangeriestämmchen paßt er sehr gut, wo er fast jährlich mit Früchten beladen, einen schönen Anblick gewährt. Der Blattstiel hat nur sehr kleine, feine, schmale Afterblätter.

Nr. 104. Der Seidenapfel. La Cousinotte rouge d'Eté. II. R.

D. II. H. S. 45. Chr. H. Wb. S. 104.

Ein kleiner, schöner, vorzüglich guter Tafelapfel, welcher einem kleinen Borsdorfer sehr ähnelt. Seine Hauptform ist etwas länglich, nach dem Kelch zu etwas zugespitzt auslaufend; doch giebt es auch etwas plattere Früchte, 2 Zoll breit und eben so hoch, manche sind $\frac{1}{4}$ Zoll niedriger, oft ist auch die eine Hälfte höher, als die andere. Der geschlossene grünliche Kelch sitzt ohne Einsenkung obenauf und ist mit feinen Rippen umgeben, welche kaum bemerkbar über die Frucht hinlaufen. Die Kelchröhre läuft wie ein Cylinder bis in das Kernhaus herab. Der grüne Stiel ist sehr veränderlich, bald dünn und 1 Zoll lang, bald ist er nur ein kurzer Fleischbutz mit einem Fleischwulst an der Seite, und sitzt in einer geräumigen, oft flachen, nicht tiefen Höhle. Die Grundfarbe der feinen, mit Duft belaufenen Schale ist bei der Zeitigung fast weiß, wie ein vom Baum gebrochener Borsdorfer; die Sonnenseite hingegen ist mit dem schönsten, glänzendsten, hellen Carmoisinroth fast zur Hälfte der Frucht so gestreift, daß es beinahe verwaschen aussieht; wo dann die Grundfarbe streifen- oder bandartig hindurch scheint, hauptsächlich um den Stiel herum wird dieses recht sichtbar. Die Punkte sind nicht häufig, unregelmäßig, bald fein, bald stark, grünlich oder bräunlich, öfters eckig, eingesenkte

Fleckchen. Das Fleiſch iſt ſchneeweiß, um das Kernhaus etwas roſenroth, ſehr leicht, locker, voll Saft, von angenehm weinſäuerlichem Geſchmack; auch riecht der Apfel violenartig. Das Kernhaus iſt groß und geräumig; die Kämmern ſind geſchloſſen und enthalten ziemlich viele vollkommene Kerne. Die Frucht zeitigt in guten Jahren im halben Auguſt, oft noch früher, hält ſich 3 Wochen, wird aber alsdann welk und fade. Etwas vor der Zeitigung gebrochen, iſt ſie zu Compots vortrefflich.

Der Baum wird nicht groß, hängt gern ſeine Äſte, und der Blattſtiel hat ſehr feine, fadenähnliche Afterblätter.

Nr. 105. Der weiße Sommerſtrichapfel. Passepomme blanche d'Eté. II. R.

D. VIII. H. S. 54. Chr. H. Wb. S. 68.

Auch dieſer bekannte Apfel wird ſehr häufig unächt unter dieſem Namen verbreitet und dadurch manche Verwirrung veranlaßt. Der wahre weiße Sommerſtrichapfel iſt nur ein mittelmäßig großer, ſchöner, ſehr wohlriechender, früher Auguſtapfel, und gehört unter die wahre Familie der Strichäpfel. Die Form iſt plattrund, nach oben ſtumpf zugeſpitzt, 2¾ Zoll breit und nur 2 Zoll hoch. Der breitblätterige, geſchloſſene, ziemlich ſtarke Kelch bleibt meiſtens grün und ſitzt in einer engen, ziemlich tiefen, mit mehren feinen, flachen Rippen umgebenen Einſenkung, wovon mehre deutlich, faſt kantartig, bis zur Stielwölbung laufen. Der Stiel iſt bald kurz, bald auch 1 Zoll lang, und ſitzt in einer weiten, ausgeſchweiften, nicht tiefen, oft ſtark roſtfarbigen Höhle. Die Farbe der dünnen, am Baume mit Duft belaufenen Schale iſt ein grünliches Hellgelb, welches ſpäter weißliches Strohgelb wird; dann aber hat die Frucht ihren Wohlgeſchmack ſchon verloren. Die Sonnenſeite iſt mit einem Anflug blaſſer Röthe, worin zuweilen kleine Spuren von Streifen bemerkbar ſind, belegt; auch ſieht man darin ziemlich viele rothe Fleckchen, welche weißliche Mittelpunkte haben; bei beſchatteten Früchten fehlt aber die Röthe gänzlich. Punkte ſind ziemlich zahlreich, aber ſehr fein, weißgrau und kaum bemerkbar. Das Fleiſch iſt mattweiß, nicht ganz fein, locker, ſaftig, von angenehmem, weinſäuerlichem, etwas roſenartigem Geſchmack; auch riecht die Frucht angenehm. Die Kelchröhre geht als ein ſtarker Cylinder bis faſt auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt in der Hälfte des Auguſts, oft noch etwas ſpäter, verliert aber bald den Saft und wird welk.

Der Baum wächſt in der Jugend lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, macht flatterhafte Äſte und wird ſehr fruchtbar. Der Blattſtiel hat keine Afterblätter.

Nr. 106. Der Rigaer gelbe Birnapfel. II. R.

D. Verz. Nr. 526. S. 19.

Ein ſehr ſchöner, wie aus Wachs geformter, mittelmäßig großer Auguſtapfel für die Tafel. Seine Form iſt hochausſehend, 2¾ Zoll

hoch und eben ſo breit. Der Kelch ſteht in einer ziemlich tiefen, oft mit vielen feinen Rippen umgebenen Einſenkung, die ſich bis zum Bauch hin verlieren. Der dünne Stiel iſt 1 bis 1½ Zoll lang und ſteht in einer auffallend tiefen, roſtfarbigen Höhle. Die Farbe der zarten, geſchmeidig anzufühlenden, wachsartig glänzenden Schale iſt ein ſchönes Gelb, ohne alle Röthe. Das Fleiſch iſt weich, ſaftvoll, von einem angenehmen, ſüßviolenartigen Geſchmack; auch riecht die Frucht in der Zeitigung violenartig. Das Kernhaus iſt groß, oft offen. Die Frucht zeitigt in der Mitte oder Ende Auguſts, und muß vor der vollen Zeitigung genoſſen werden, ſonſt hat ſie zu wenig Saft.

Nr. 107. Der weiße Sommer-Taubenapfel. Pigeon blanc d'été. II. R.

D. VIII. H. S. 33.

Dieſer ſchöne, wie aus Wachs geformte, gute Tafelapfel ſtammt aus der Reichertſchen Baumſchule in Weimar, und gehört zur Familie der wahren Couſinotten, aber ſeiner Form nach zu den Taubenäpfeln (Pigeons). Ich erhielt dieſe Frucht unter dem Namen des Eisapfels aus Jena, wohin ſie wahrſcheinlich aus der Reichertſchen Baumſchule aus Weimar gekommen und unter dieſem Namen verbreitet worden iſt. Die Form der Frucht iſt die eines rothen Winter-Taubenapfels, länglich, nach unten und oben faſt gleichmäßig ſtumpf zugeſpitzt, 2¼ Zoll breit und auch eben ſo hoch. Der ziemlich ſtarke und langgeſpitzte Kelch iſt feſt geſchloſſen, bleibt grün, ſteht in die Höhe, und ſitzt in einer geräumigen, ſchönen, oft etwas engen, tiefen, mit feinen Falten eingeſchnürten Einſenkung, von denen mehre faſt etwas calvillartig bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der gelbgrüne, holzige Stiel iſt ¾ bis ¾ Zoll lang und ſitzt in einer etwas engen, ziemlich tiefen, bald glatten, bald mit Roſt bekleideten Höhle. Die Farbe der glatten, feinen, am Baume mit einem kaum bemerkbaren feinen Duft belaufenen Schale iſt bei voller Zeitigung ein ſchönes, wachsartiges, glänzendes Strohweiß, welches etwas ins Grünliche ſchillert und auf der Sonnenſeite zuweilen mit einem leichten Anflug roſenartiger Röthe ſchwach belegt iſt, welche oft auch nur aus bloßen Carmoiſinflecken beſteht, oder die Grundfarbe ſchillert nur etwas ins Röthliche. Der größere Theil der Früchte aber iſt einfarbig ſtrohweiß, und nur auf der Sonnenſeite wird dieſes etwas goldartiger. Die Punkte ſind häufig und beſtehen aus grünlichweißen, feinen Fleckchen; auch findet man hier und da ſchwarzbräunliche Roſtflecken und feine Figuren davon. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, ins Gelbliche ſchillernd, locker, ſaftvoll, von einem erquickenden, angenehm weinſäuerlichen Geſchmacke; auch haben die Äpfel, beſonders mehre zuſammen, einen ſehr ſtarken violenartigen Geruch. Das Kernhaus iſt groß, aber geſchloſſen; die Kammern ſind lang, geräumig, gehen vom Stiel bis an die Kelchröhre, und enthalten ziemlich viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht breit bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt gegen

Ende des Auguſts und hält ſich 14 Tage; die Schale verträgt keinen Druck; auch muß die Frucht etwas vor ihrer Reife gepflückt werden, wo dieſelbe ſich ſaftiger und beſſer hält und nicht ſo bald welk wird.

Der Baum wächſt ziemlich lebhaft, macht viel Holz, bildet eine etwas flach gewölbte Krone, und iſt außerordentlich fruchtbar. Der Blattſtiel hat fadenförmige Afterblätter.

Bei Unterſuchung dieſer Frucht war ich in Zweifel, ob es nicht vielleicht der in Diel's Syſtem IV. H. S. 236. beſchriebene weiße Auguſtapfel ſeyn könnte. Doch bei dieſem ſind gelbliche Fleckchen unter der Schale angegeben; bei jenem aber werden nur weitläufig vertheilte grüne Punkte bemerkt. Darum beſtimmte mich die ganz dem rothen Taubenapfel ähnliche Form und der ſtarke Geruch des Apfels, ſolchen für den weißen Sommer-Taubenapfel zu erkennen, indem übrigens auch alle anderen angegebenen Kennzeichen mit dieſem übereinſtimmten.

Nr. 108. Der edle Roſenſtreifling. II. R.

Hohenheimer Catalog, Anhang S. 5. Nr. 195.

Eine, ſowohl für die Tafel, als auch für die Küche recht ſchätzbare, und wegen ihrer frühen und langdauernden Brauchbarkeit vorzüglich für den Landmann zu empfehlende, mittelmäßig große Frucht. Die Form iſt erhaben rundlich; der Kelch ſitzt in einer kleinen, geringen Vertiefung auf der ſpitzigen Kelchwölbung obenauf, und iſt mit kaum bemerkbaren und ſelten über die Frucht ſich hinziehenden Fältchen umgeben. Die Grundfarbe der Schale iſt gelb; doch iſt dieſes ſelten ſichtbar, indem faſt die ganze Schale mit einem ſchönen Carmoiſinroth überzogen und rundherum mit purpurrothen langen Streifen ſehr ſtark gezeichnet iſt. Die Punkte ſind häufig, ſchön vertheilt und bilden mehr weiße, ſtarke Flecken. Das Fleiſch iſt ſaftig mit ſtarkem Roſenparfüm. Die Frucht zeitigt Ende Auguſts, und hält ſich brauchbar bis zum Frühling.

Der Baum wächſt ſehr ſchön und bildet eine pyramidenförmige Krone, iſt dabei geſund und außerordentlich fruchtbar. Verdient häufige Anpflanzung.

Nr. 109. Der Sommerfleiner. II. R.

D. II. B. N. A. S. 37. Chr. H. Wb. S. 40.

Ein ſehr ſchöner, mittelmäßig großer, häufig etwas kleiner September-Tafelapfel von recht angenehmem Geſchmack. Seine Form iſt hochausſehend, abgeſtumpft kegelförmig. Der Bauch ſitzt tief unten nach dem Stiel hin, um den er ſich etwas flachrund zuwölbt. Nach dem Kelche zu nimmt er viel ſtärker ab und bildet eine abgeſtumpfte Kegelfläche. Eine vollkommene Frucht iſt 2½ Zoll breit und eben ſo hoch, oder nur um ein Weniges niedriger. Der ſchöne, ſtarke und langgeſpitzte Kelch iſt geſchloſſen, ſteht oft ſtraußförmig in die Höhe und ſitzt in einer charakteriſtiſch tiefen, ſchüſſelförmigen, mit feinen

Falten beſetzten Einſenkung; auch bemerkt man über dem Bauche häufig mehre flache Erhabenheiten. Der holzige Stiel iſt ¾ bis 1 Zoll lang und ſteht in einer recht tiefen, trichterförmigen, mit Roſt gefütterten Höhle, welcher ſich öfters ſternförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der ſehr zarten, abgerieben wie Agat glänzenden Schale iſt am Baume ein blaßgrünliches, ſchönes Strohweiß, welches in der vollen Reife reines Weißgelb wird, wobei auf der Sonnenſeite bei freihängenden Früchten ein leichter Anflug von einer ſchönen Roſenröthe auf einer kleinen Stelle ſichtbar iſt. Wahre Punkte ſind ſelten, häufig gar nicht zu ſehen. Das Fleiſch iſt ſchneeweiß, locker, vollſaftig, markicht und von einem recht angenehmen, etwas roſenartigen, feinen Weingeſchmacke; auch riecht der Apfel angenehm und welkt nicht. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kammern ſind enge und enthalten viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre iſt kurz und weit. Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers und hält ſich bis in den November.

Der Baum wächſt ungemein lebhaft, macht viel feines Holz, geht ſchön in die Luft, muß erſt austoben, bevor er Frucht anſetzt, trägt aber alsdann reichlich. Der Blattſtiel hat pfriemen- oder auch lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 110. Der rothe Sommerroſenapfel. La pomme rose rouge d'Eté. III. R.

D. V. H. S. 43. Chr. H. Wb. S. 99. T. O. G. I. B. S. 103. Taf. 7.

Ein ſehr ſchöner, anſehnlich großer, ſowohl für die Tafel, als auch für die Küche ſchätzbarer Herbſtapfel. Seine Geſtalt iſt kugelförmig, nach dem Kelch ſtumpf zugeſpitzt; doch giebt es auch faſt ganz plattrunde Früchte, 3 Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der lang und ſchmal geſpitzte Kelch bleibt lange grün und ſitzt in einer ſehr tiefen, geräumigen, mit feinen Rippen umgebenen Einſenkung, wovon ſich mehre calvillartig erhaben, etwas flach über die Frucht hinziehen. Der Stiel iſt bald kurz, bald ¾ Zoll lang und ſitzt in einer tiefen, trichterförmigen, roſtigen Höhle. Die Grundfarbe der ſehr dünnen, fettigen Schale iſt ein ſehr blaſſes, weißliches Grün, welches ſpäter ſchön gelb wird, wovon aber nur wenig zu ſehen, indem die Frucht faſt ganz mit einem angenehm carmoiſinartigen Roth überzogen iſt, welches aber bei beſchatteten Früchten ein marmorirtes Anſehen hat, wodurch die Grundfarbe fleckenweiſe durchſcheint. Punkte findet man nur wenige, ſie ſind fein und weißgrau. Das Fleiſch iſt weiß, glänzend, weich, locker, nicht ſaftreich, von angenehmem, ſüßweinſäuerlichem, etwas roſenartigem Geſchmack; auch riecht der Apfel violenartig und welkt nicht. Das Kernhaus iſt ſehr groß, calvillartig und offen. Die Kammern ſind groß, ſehr weit und enthalten viele kleine, rundbauchige Kerne. Die Kelchröhre geht breit kegelförmig bis auf die Hälfte nach dem Kernhauſe herab. Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers hält ſich aber nur den November hindurch (nach Sickler

Digitized by Google

soll sie, gut aufbewahrt, bis in den März dauern, was jedoch nicht wohl glaubwürdig ist).

Der Baum wächst ziemlich stark, seine Äste stehen sehr ab und bilden eine flach gewölbte Krone; er setzt frühzeitig Fruchtholz an und wird dadurch sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat häufig schöne, breite Afterblättchen.

Nr. 111. Der Schleswiger Erdbeerapfel. II. R.

D. XII. H. S. 45. Chr. H. Wb. S. 36.

Stammt von Hamburg.

Ein nur mittelmäßig großer, fast etwas kleiner, recht angenehmer Tafelapfel für den September und October. In seiner richtigen Form ist er etwas hochaussehend zugespitzt. Der Bauch sitzt etwas unter der Mitte und wölbt sich plattrund nach dem Stiel, so daß die Frucht daselbst breit aufsitzt. Nach dem Kelch nimmt sie stärker ab, wodurch beide Wölbungen selbst bei etwas plattrunden Früchten deutlich verschieden werden. Eine vollkommene Frucht ist $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und auch eben so hoch, die plattrunden hingegen sind $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Zoll niedriger. Der langgespitzte Kelch ist halb offen und sitzt in einer etwas engen, nicht tiefen, mit mehren feinen Rippen umgebenen Einsenkung; auch über der Frucht sieht man viele flache, selten rippenartige Erhabenheiten bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der dünne, holzige Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang und steht in einer weiten, tiefen, mehrentheils glatten Höhle. Die Farbe der zarten Schale ist vom Baum ein gelbliches Hellgrün, welches in der Zeitigung ein schönes Hellgelb wird, wobei aber noch immer ein grünlicher Schimmer sichtbar bleibt. Freihängende Früchte sind auf der ganzen Stielwölbung mit schönen, kurz abgesetzten, rosenrothen Streifen gezeichnet, welche aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlen. Die Punkte sind sehr häufig und gleichmäßig vertheilt, sie sind sehr fein und mit Grün umringelt. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbgrünliche spielend, mit einer grünen Ader um das Kernhaus, weich, locker, markicht, saftvoll und von einem sehr angenehmen, kraftvollen, gewürzhaften, fein alantartigen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen, nicht groß, herzförmig, die Kammern sind geräumig und enthalten viele eiförmige, caffeebraune Kerne; die Kelchröhre ist ganz kurz. Die Frucht zeitigt in der Mitte des Septembers und hält sich 6 bis 8 Wochen; in der Zeitigung riecht sie sehr angenehm, und ist am besten, wenn die Schale noch etwas grünlich ist.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, geht mit seinen Ästen schön in die Luft, belaubt sich gut, und trägt bald und reichlich. Der Blattstiel hat schöne pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 112. Der französische Rosenapfel. Pomme Rose françoise. II. R.

D. II. B. R. A. S. 33.

In Christ's Handwörterbuch S. 98 kommt ein französischer Ro-

Digitized by Google

ſenapfel vor, welches aber ein anderer iſt und nicht mit dieſem verwechſelt werden darf. Dieſer mittelmäßig große, ſchöne, rothe Tafelapfel für den Nachſommer ſtammt aus der Kellner'ſchen Baumſchule zu Saarbrück, woſelbſt er unter dem Namen **Pomme rose** erzogen wird. In ſeiner Form iſt er mehrentheils etwas hochausſehend, nicht ſelten faſt etwas walzenförmig, und nur zuweilen plattrund. Der Bauch ſitzt etwas unter der Mitte nach dem Stiele hin, um den er ſich etwas kugelförmig abrundet; nach dem Kelch nimmt er ſtärker ab und bildet eine breit abgeſtumpfte Fläche, ſo daß beide Wölbungen deutlich verſchieden ſind. Eine gewöhnliche Frucht iſt $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll breit, und $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$ Zoll lang, ſeltener iſt er 3 Zoll breit. Der langblättrige, lange grün bleibende, geſchloſſene Kelch ſitzt in einer ziemlich engen, nicht ſehr tiefen, mit vielen feinen Rippchen beſetzten Einſenkung, welche auch öfters als etwas calvillartige Erhabenheiten deutlich über die Frucht hinlaufen. Der ſtarke, holzige Stiel iſt oft $1\frac{1}{2}$ Zoll lang und ſteht in einer engen, aber tiefen Höhle, aus welcher ſich der Roſt ſternartig verbreitet. Die Grundfarbe der etwas klebrig anzufühlenden Schale iſt bei der vollen Reife ein hohes Gelb; wovon aber häufig nichts rein zu ſehen iſt, indem die ganze Sonnenſeite mit einem etwas düſteren, dunklen, blutartigen Carmoiſinroth wie lackirt verwaſchen iſt, welches nach der Schattenſeite zu heller wird, oder wie getuſcht ausſieht; auch bemerkt man noch über der ganzen Schale ſelbſt auf der Sonnenſeite Streifen; bei beſchatteten Früchten aber erſcheint die Grundfarbe rein. Die Punkte ſind ſehr fein und undeutlich, und nur in der Grundfarbe bemerklich. Das Fleiſch iſt weiß, ins Gelbliche ſpielend, feſt, ſaftvoll und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt geſchloſſen, klein; die Kammern ſind enge und enthalten nicht viele, kleine, ſpitze Kerne. Die Kelchröhre iſt ein weiter, ſpitzer Kegel. Die Frucht zeitigt im September und hält ſich bis in den November.

Der Baum wächſt lebhaft, wird groß, belaubt ſich ſtark, und bildet eine etwas flache Krone, dabei ſetzt er bald und recht viel Fruchtholz an und trägt ſehr reichlich. Die Blätter ſind am Rande mit ungemein vielen, ſchönen, faſt wie ſtechend ſpitzigen Zähnen beſetzt, und glänzend dunkelgrasgrün von Farbe.

Nr. 113. Der Pfingſtapfel. II. R.

Chr. H. Wb. S. 72. T. O. G. X. B. S. 338. Taf. 18.

Ich habe dieſen in unſerer Gegend häufig verbreiteten guten Apfel, welcher in Diel's Syſtem nicht vorkommt, wegen ſeines weißen, feinen Fleiſches, und der übrigen mit der Claſſe der Roſenäpfel übereinſtimmenden Kennzeichen, unter dieſe Claſſe mit aufgenommen. Derſelbe iſt zu Compots vorzüglich gut, und kann auch als Tafelapfel ſeinen Platz einnehmen. Der Herr Paſtor Sickler erhielt ſolchen von dem Herrn Hofrath Kramer aus Arnſtadt, und gab ihm den Namen Pfingſtapfel, weil der Baum viel ſpäter, als andere Apfelbäume blü-

het, und gewöhnlich erst gegen Pfingsten sich seine Vegetation entwickelt, während andere Apfelbäume schon abgeblüht haben, weßhalb er auch viel besser den Nachtfrösten und dem Raupenfraße entgeht, und dadurch alljährlich reichlich Früchte liefert. Der Apfel ist von mittelmäßiger Größe und von Form stumpf kegelförmig, $2\frac{1}{3}$ Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Der spitzige, kleinblätterige Kelch sitzt in einer geräumigen, ziemlich tiefen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, wovon einige sich sanft über die Frucht hinziehen. Der Stiel ist kurz und dünn, und sitzt in einer engen, ziemlich tiefen Höhle. Die Grundfarbe ist grünlichgelb, welches später weißgelb wird; die Sonnenseite hingegen ist sanft geröthet. Die Punkte sind zerstreuet, schwarzbraun oder röthlich von Farbe. Das Fleisch ist weiß, zart, milde, ziemlich saftig, von angenehmem, süßweinsäuerlichem Geschmacke. Das Kernhaus ist schmal, länglicht; die Kammern sind enge, ziemlich geschlossen, und enthalten viele länglich zugespitzte, vollkommene Kerne. Die Frucht zeitigt gegen Ende des Septembers, dauert bis in den Februar, wird aber alsdann melbig.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, bildet eine kugelförmige Krone und ist sehr fruchtbar. Wegen später Blüthe, vorzüglich für die Waldgegenden sehr zu empfehlen.

Nr. 114. Der rothe Wiener Sommerapfel. Pomme de Vienne. II. R.

D. X. H. S. 24.

Stammt von Wilhelmshöhe bei Cassel, mag aber von Wien dahin gekommen seyn.

Ein schöner, ansehnlich, oft wirklich großer, früher, vortrefflicher Herbstapfel, sowohl für die Tafel, als für die Küche schätzbar. In seiner Form ist er hochaussehend, bald breit abgestumpft, kegelförmig, öfters aber auch fast etwas walzenförmig. Der Bauch sitzt unterhalb der Mitte nach dem Stiel zu, um den er sich schön abrundet, bei kegelförmigen aber mehr etwas breit abfällt. Nach dem Kelch läuft er stark abnehmend zu, und endigt mit einer breit abgestumpften Spitze. Eine vollkommne Frucht ist 3 Zoll breit und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Der schöne, lang und scharfgespitzte Kelch ist halb geschlossen, bleibt lange grün, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, oft schüsselförmigen Einsenkung, in der man nur wenige, feine Falten bemerkt; auch sieht man über die Frucht hin deutlich mehre flache Erhabenheiten hinlaufen, die sich häufig bis in die Stielhöhle hinziehen. Der starke, holzige Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und steht in einer schönen, geräumigen, tiefen, trichterförmigen Höhle, welche glatt ist. Die Grundfarbe der glatten, glänzenden Schale, welche am Baum mit Duft belaufen ist, ist ein etwas grünliches Gelb, wovon aber bei freihängenden Früchten selten etwas rein zu sehen ist, denn diese überzieht überall ein schwaches, düsteres Roth, in welchem man bald mehre, bald nur wenige dunkelröthere Streifen bemerkt. Die Punkte sind häufig und gleich-

Digitized by Google

mäßig vertheilt, sie sind stark und von Farbe gelblichgrau. Das Fleisch ist weiß, sehr locker, markicht, saftig, feinkörnicht, und von einem sehr angenehmen, gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist ziemlich groß, etwas offen; die Kammern sind geräumig und enthalten viele, oft 3 etwas kleine Kerne in jeder Kammer. Die Kelchröhre ist kurz und spitz. Die Frucht zeitigt im September oder Anfangs Octobers, und hält sich 4 Wochen, worauf sie den Saft verliert. In ihrer Zeitigung nimmt sie einen feinen, violenartigen Geruch an, und welkt nicht.

Der Baum wächst lebhaft, wird ansehnlich groß, bildet eine halbkugelförmige Krone und ist sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 115. Der rothe Herbst-Taubenapfel. Pigeon rouge d'automne. II. R.

D. V. H. S. 48. Stammt aus Utrecht.

Eine sehr schöne, mittelmäßig große, vortreffliche Herbst-Tafelfrucht, vorzüglich gut zu Compots. Sie gehört, so wie alle Taubenäpfel, zur Familie der Cousinotten, und ist in ihrer Form und Zeichnung dem rothen Wintertaubenapfel sehr ähnlich. Seine Form ist länglich kegelförmig; der Bauch sitzt tief unten nach dem Stiel, um den er sich sanft zurundet, so daß die Frucht selten aufstehen kann, nach dem Kelch nimmt sie von der Mitte stumpfkegelförmig ab; viele Früchte haben aber ein etwas rundliches Ansehen, bei diesen sitzt der Bauch in der Mitte und läuft nach dem Kelch stumpf zugespitzt zu. Längliche Früchte sind $2\frac{1}{4}$ Zoll breit und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch; rundliche Früchte aber so hoch, als breit. Der lang gespitzte, lange grün bleibende, geschlossene Kelch sitzt bald in einer kleinen, seichten, oder wirklich flachen Einsenkung, die mit perlenähnlichen Rippchen besetzt ist; auch sieht man häufig einige flache Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen, die aber nicht wahrhaft rippenartig sich erheben. Der bald dicke und fleischige, bald dünne Stiel ist $\frac{1}{2}$ Zoll lang, und steht in einer engen, ziemlich tiefen, häufig durch einen Fleischwulst verengten, rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der sehr feinen, am Baume mit blauem Duft belaufenen Schale ist in der vollen Zeitigung ein schönes, helles Citronengelb, das man aber nur bei beschatteten Früchten rein sieht; denn die mehrsten Früchte sind über und über mit sehr vielen kurz abgesetzten, schönen, dunkelcarminrothen Streifen gezeichnet, zwischen welchen die Schale noch hellröthlich verwaschen ist. Bei beschatteten Früchten erscheinen die Streifen sehr rein, und ziehen sich jedesmal um die Stielwölbung herum; bei diesen zeigt sich die Grundfarbe deutlich. Die Punkte sind einzeln, gelblich und nur im Rothen sichtbar; nicht selten findet man auch schwärzliche Rostflecken an der Schale. Das Fleisch ist weiß, um den Kelch und um das Kernhaus rosenröthlich, weich, markicht, locker, vollsaftig und von einem sehr angenehmen, etwas violenartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist oft stark

offen, umgekehrt herzförmig; die Kammern ſind weit und geräumig und enthalten viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre iſt ganz kurz. Die Frucht zeitigt Ende Septembers, oft früher, und hält ſich bis in den December, wo ſie aber fade wird und den Saft verliert.

Der Baum wird nicht groß, wächſt etwas breit, wird jedoch bald und recht fruchtbar, verlangt aber wie alle zu dieſer Familie gehörigen Äpfel einen gut gebauten, warmen Boden und guten Stand, ſonſt bleiben die Früchte klein und unanſehnlich. Der Blattſtiel hat keine Afterblätter.

Nr. 116. Der edle Prinzeſſinapfel. Princesse noble. II. R.

D. III. H. S. 64. Chr. H. Wb. S. 74.

Ein mittelmäßig großer, vortrefflicher, holländiſcher Tafelapfel, der bald vom Baum eßbar, ſich doch bis in den Winter hält. Seine Form iſt länglich, faſt walzenförmig, auf einer Seite immer niedriger, als auf der andern, und ſelten haben die Früchte eine ganz egale Form. Der geſchloſſene Kelch ſitzt in einer weiten, flachen, mit vielen feinen Falten umgebenen Einſenkung; auch ſieht man an der Frucht zwar nie etwas Rippenartiges, jedoch aber breite Erhöhungen, welche die Form der Rundung verderben. Der ſtarke, etwas fleiſchige Stiel iſt grüngelb von Farbe, gewöhnlich ¾ Zoll lang, und ſteht in einer geräumigen, tiefen, glatten Höhle. Die Farbe der ſehr feinen, am Baum mit etwas Duft belaufenen Schale iſt ein hellgrünliches Gelb, welches ſpäter ſchönes Citronengelb wird, wodurch aber immer noch etwas Hellgrün durchſcheint. Die Sonnenſeite iſt vom Kelch bis zum Stiel mit ſchwachen, kurz abgeſetzten, hellrothen Streifen gezeichnet, und dazwiſchen hellroth punctirt, nie oder ſelten etwas verwaſchen. Beſchattete Früchte haben ſelten nur eine Spur von Streifen. Wahre Punkte hat dieſe Frucht nicht, nur zuweilen einige im Rothen, dagegen zuweilen ziemlich große, ſchwarzbräunliche Roſtflecken. Das gelblichweiße Fleiſch iſt weich, ſaftig, fein, von zuckerhaftem, etwas parfümirtem Geſchmack; der Apfel riecht angenehm violenartig, ebenſo das Fleiſch. Das Kernhaus iſt offen, hat ſtets 5 geräumige Kammern, welche oft 10 vollkommene Kerne enthalten. Die Kelchröhre iſt ſehr kurz. Die Frucht zeitigt bei uns ſchon in der Mitte des Octobers, iſt bald vom Baum eßbar, und dauert bis in den Winter, wo ſie aber ihren Geſchmack verliert.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, trägt ſeine Zweige abſtehend und verwirrt, bildet daher keine ſchöne Krone, iſt aber frühzeitig und ſehr fruchtbar. Zu Zwerg beſſer auf Wildling, als auf Johannisſtamm.

Nr. 117. Der Jeruſalemsapfel. Der taubenartige Apfel. Pigeonet, Pomme de Jerusalem, Pigeon panaché. II. R.

Chr. H. Wb. S. 110.

Der Apfel iſt eigentlich ein Passepomme und gehört unter die

Familie der wahren Strichäpfel, hat aber in ſeinem Anſehen faſt ganz die Geſtalt eines Taubenapfels. Die Frucht iſt länglich, nach dem Kelch verloren zulaufend, von der Größe eines weißen oder rothen Taubenapfels, und wie dieſe geſchätzt. Der feine Kelch ſitzt in einer flachen Einſenkung, ſo wie auch der kurze, dicke Stiel in einer flachen Vertiefung ſteht. Die Grundfarbe iſt mehrentheils roth, mit hellrothen Streifen beſetzt, welche auf der Sonnenſeite dunkler ſind; nach der Schattenſeite zu verläuft ſich die Grundfarbe ins Hellgrüne, und die Streifen werden daſelbſt lichter. Das Fleiſch iſt ſchneeweiß, fein, zärter, als bei dem weißen Wintercalville, und von einem ſehr angenehmen Geſchmack. Die Frucht zeitigt Mitte Octobers, und hält ſich nur 14 Tage.

Der Baum macht ſehr dicke, braunrothe Sommertriebe, welche an jedem Auge gebogen, und mit ſehr feiner, weißer Wolle bedeckt ſind, wodurch nur wenige, ganz feine Punkte ſichtbar werden. Der Apfel eignet ſich wegen früher Tragbarkeit ſehr gut zur Obſtorangerie.

Nr. 118. Der königliche Täubling. Le pigeonet royal. I. R.

D. III. H. S. 78. Chr. H. Wb. S. 110. D. O. C. Nr. 12.

Ein etwas kleiner, (von der Größe eines Borsdorfers) etwas hochausſehender, köſtlicher Tafelapfel, auch eben ſo gut zu Compots, welcher ſchon im October eßbar wird, ſich aber auch bis in den März wohl erhält, wenn man denſelben gut aufbewahrt. Seine Form iſt ſtets hochausſehend, und oft rein kegelförmig, jedoch nach dem Kelch zu etwas abgeſtumpft, und ähnelt im Kleinen dem rothen Taubenapfel gar ſehr, übertrifft denſelben aber an Güte. Er iſt 2½ Zoll breit, ebenſo hoch, oft noch etwas höher. Der kleinſpitzblätterige Kelch, welcher bald dürr wird, ſteht bei den coniſchen Früchten oben faſt gleich auf, bei den abgeſtumpften hingegen in einer ſeichten, flachen, öfters mit einigen feinen Falten umgebenen Einſenkung, welche auch zuweilen etwas tiefer iſt. Oft iſt der Rand der Einſenkung auf einer Seite etwas höher, als auf der andern, und obgleich keine beträchtlichen Erhöhungen an demſelben zu bemerken ſind, ſo findet man doch an dem Bauch der Frucht Erhabenheiten, welche oft die Rundung ſehr ungleich machen. Der ſehr kurze, oft auch ¾ Zoll lange, etwas fleiſchige Stiel ſteht in einer flachen, weitgeſchweiften, ſelten etwas tiefen, manchmal fein roſtfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der feinen, nicht fettigen Schale iſt ein wachsartiges Weiß, öfters mit einer feinen Roſenröthe vermiſcht. Die Sonnenſeite hingegen iſt mit einem eigenen, blaſſen Roth leicht verwaſchen, welches bei ſtark beſonnten Früchten carmoiſinartig iſt, und worin noch kurz abgeſetzte Carmoiſinſtreifen ſichtbar ſind. Beſchattete Früchte haben nur einen ſchwachen Anflug von Roth; auch fehlen bei ſolchen gänzlich die Streifen. Die Punkte ſind ſtark und ſternartig, oft häufig und in ihrer Form unregelmäßig, viele wie kleine Roſtfleckchen; auch zieht ſich an manchen Früchten ein ſchmaler Roſtſtreif vom Kelch bis zum Stiel. Das Fleiſch iſt blendend weiß, ſehr

fein, voll Saft, ziemlich feſt, von einem, dem Borsdorfer ähnlichen, erhabenen, gewürzhaften, weinſäuerlichen Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt etwas offen, die Kammern ſehr geräumig, oft nur 4 an der Zahl, und enthalten viele ſchöne, etwas kleine, ſchwarzbraune Kerne. Die Kelchröhre geht mit einer feinen Spitze bis in die Mitte, oder bis auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im October, und hält ſich bis in den März; ſie darf aber nicht zu früh gepflückt werden, ſonſt wird dieſelbe fade und welkt zu ſehr.

Der Baum wird nicht ſehr groß, wächſt in der Jugend gut, trägt ſeine Äſte ſtark abſtehend, gern etwas horizontal, und wölbt ſich zu einer flachen, ſchönen Krone, welche ſich vorzüglich ſchön belaubt, und iſt frühzeitig fruchtbar. Verdient, häufig angepflanzt zu werden, verlangt aber einen guten Stand und Boden, und giebt auf Wildling veredelt herrliche und äußerſt fruchtbare Pyramiden, ſo wie er auf Johannisſtamm in Äſchen erzogen, einen niedlichen Anblick gewährt.

Nr. 119. Der Florentiner. Pomme de St. Florent. Caillot rosat. II. R.

D. IV. H. S. 53. Chr. H. Wb. S. 41.

Stammt aus Colmar.

Ein mittelmäßig großer, ſchöner Herbſtapfel, ſowohl für die Tafel, als zur Wirthſchaft gleich gut. Seine Form iſt hochausſehend und talvillartig; manche Äpfel ſehen etwas ſtumpfkegelförmig aus, indem die Wölbung nach dem Kelch von der Mitte aus ſanft abnimmt, und ſich mit einer ſtark abgeſtumpften Spitze endigt, wobei die Wölbung um den Stiel merklich breiter iſt. Bei kleinen Früchten ſind aber beide Wölbungen nur wenig verſchieden. Eine vollkommen ausgewachſene Frucht iſt 2¾ bis 3 Zoll breit und auch eben ſo hoch, oder nur etwas niedriger. Der langblättrige, geſchloſſene Kelch bleibt lange grün, und ſitzt in einer etwas tiefen, theils mit Fleiſchwarzen, theils mit ſchönen, feinen Rippen beſetzten Einſenkung, wovon der größere Theil ſchön ſanft kantig, oder nur deutlich ſichtbar über die Frucht hinläuft, und ſich erſt in der Stielhöhle verliert. Der dünne Stiel iſt 1 bis 1½ Zoll lang, und ſteht in einer etwas engen, ziemlich tiefen, bald glatten, bald roſtfärbigen Höhle. Die Grundfarbe der feinen Schale iſt ein hellgrünliches Gelb, welches in der Zeitigung citronengelb wird, wovon aber bei ſtark beſonnten Früchten nur wenig zu ſehen iſt, denn die ganze Sonnenſeite iſt mit einer dunklen, glänzenden Blutfarbe ſtark verwaſchen, in welcher man aber nichts Streifenartiges bemerkt. Nach der Schattenſeite zu wird dieſes Roth bläſſer, und die Grundfarbe ſchimmert durch daſſelbe hindurch; bei beſchatteten Früchten erſcheint aber die Grundfarbe rein und gelb, das Roth nimmt bei dieſen auch eine etwas trübe oder düſtere Farbe an. Die Punkte ſind nicht häufig, ſie ſind fein, im Roth gelblich, in der Grundfarbe aber grün; bei manchen Früchten findet man häufig gar keine. Das Fleiſch iſt weiß, ſpielt unter der Schale oft ins Röthliche, es iſt

ſehr fein, etwas locker, weich, markicht, ſaftvoll, und von einem ſehr angenehmen, zuckerartigen Geſchmack, der etwas Roſenähnliches an ſich hat. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kammern ſind lang, geräumig, und enthalten oft nur wenige vollkommene Kerne. Die Kelchröhre iſt bald kurz, bald geht ſie als eine ſchöne Röhre bis auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt Ende Octobers, hält ſich mehre Monate, ohne zu welken, und nimmt in der Zeitigung einen angenehmen Geruch an.

Der Baum wächſt lebhaft und iſt ſehr fruchtbar. Der Blattſtiel hat kleine, ſchöne Afterblätter.

Nr. 120. Der weiße gerippte Herbſttäubling. Pigeonnet blanc à côtes. II. R.

D. VIII. H. S. 43.

Stammt von Filaſſier bei Paris, und darf nicht mit dem Pigeon blanc im Teutſchen Obſtgärtner XIII. B. S. 351. verwechſelt werden.

Ein nur mittelmäßig großer, ungemein ſchöner, wie in Wachs geformter Tafelapfel für den Vorwinter, welcher zu jedem Gebrauch in die Küche gleich gut iſt. Seine Form iſt hochausſehend, kegelförmig. Der Bauch ſitzt tief unten nach dem Stiel hin, um den ſich die Frucht kugelförmig zuwölbt, nach dem Kelch nimmt ſie allmählich ab, und bildet oben eine abgeſtumpfte Kegelfläche. Eine vollkommene Frucht iſt 2 bis $2\frac{1}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Der ſehr langgeſpitzte, ſtarke, meiſtens dürre Kelch iſt feſt geſchloſſen, und ſitzt in einer engen, kleinen Einſenkung, welche charakteriſtiſch mit vielen feinen und auch ziemlich ſtarken Rippen beſetzt iſt, welche die Kelcheinſenkung zuſchnüren. Über die Frucht ſelber laufen viele ſanfte, aber auch wirklich kantartige Rippen bis in die Stielhöhle hin, welche aber die Rundung nur wenig verderben. Der dünne Stiel iſt $\frac{3}{4}$ bis 1 Zoll lang, und ſteht in einer etwas engen, tiefen, roſtfarbigen Höhle, welche durch die hineinlaufenden Rippen häufig etwas verſchoben iſt. Die Farbe der ſehr dünnen, mit etwas Duft belaufenen, glänzenden Schale iſt ein wachsartiges, helles Strohgelb, welches bei der Zeitigung ein ſchönes Citronengelb wird. Die Sonnenſeite iſt bei freihängenden Früchten mit einer blaſſen, roſenartigen Röthe etwas flammenartig, leicht verwaſchen, welche bei weniger beſonnten Früchten die Grundfarbe nur goldartig macht, und bei beſchatteten Früchten gänzlich fehlt. Die Punkte ſind zwar zahlreich, aber äußerſt fein, und wenig ins Auge fallend, im Roth ſind ſie gelblich, in der Grundfarbe aber grünlich. Das Fleiſch iſt ſchneeweiß, fein, weich, markicht, ſaftvoll und von einem angenehmen, ſüßweinſäuerlichen, fein roſenartigen Geſchmack. Das Kernhaus iſt ſehr groß, etwas offen; die Kammern ſind ſehr geräumig, und enthalten ziemlich viele, ſtarke Kerne. Die Kelchröhre geht breit bis zur Mitte herab. Die Frucht zeitigt Ende Octobers, hält ſich jedoch bis zum Januar, wo ſie aber den Geſchmack

verliert; in der Zeitigung erhält die Frucht einen angenehmen Geruch und welkt nicht.

Der Baum wächst stark, belaubt sich dicht und liefert reichliche Erndten, erfordert aber einen warmen Stand, sonst bekommt die Frucht nicht ihren rosenähnlichen Geschmack. Der Blattstiel hat nur manchmal kleine Afterspitzen. Paßt am besten zur Zwergform.

Nr. 121. Der weiße, italienische Rosmarinapfel. Mela di Romarino. II. R.

D. IX. H. S. 41. Chr. H. Wb. S. 99. T. O. G. XIX. B. S. 27. Taf. 4.

Dieser schöne, wohlgebaute, wie aus Wachs geformte, vortreffliche Winter-Tafelapfel stammt ursprünglich aus Italien, und wird in der Gegend um Botzen, wie überhaupt in ganz Tyrol und dem südlichen Deutschland häufig angetroffen. Er wird auf Hochstamm nur mittelmäßig groß, als Franzstamm, besonders auf Johannisstamm erzogen, wird er aber wirklich groß, und ist ein schätzbarer Apfel für die Wirthschaft. Seine Form ist hochausſehend, kegelförmig oder länglich oval, und ähnelt dem großen Rheinischen Bohnenapfel sehr, er ist gewöhnlich 3 Zoll breit und $3\frac{1}{2}$ Zoll hoch; auf Hochstamm ist er oft $\frac{1}{4}$ Zoll weniger breit und hoch. Der fein und langgespitzte Kelch ist halb geschlossen, bleibt lange grün, steht straußförmig in die Höhe, und sitzt in einer etwas engen, ansehnlich tiefen, mit mehren feinen Falten umgebenen Einsenkung, welche aber nicht über die Frucht hinlaufen, obgleich diese durch eine oder die andere Erhabenheit in ihrer Rundung verdorben wird. Der bald feine, bald starke fleischige Stiel ist $\frac{3}{4}$ bis 1 Zoll lang, und steht in einer tiefen, etwas engen, trichterförmigen Höhle, welche mit Rost bekleidet ist, der sich in Strahlen sternförmig über die Stielwölbung verbreitet; auch wird der Stiel oft durch einen Fleischwulst auf die Seite gedrückt. Die Farbe der glatten, zarten, glänzenden Schale ist ein schönes, weißliches Strohgelb, später wird dieses ein sehr schönes Citronengelb; besonnte Früchte sind mit einem blassen Rosenroth fast etwas streifenartig belegt, welche bleiche Röthe sich auch um die Stielwölbung verbreitet. Bei beschatteten Früchten fehlt diese Röthe aber ganz. Die Punkte sind fein, und gelblichweiß; auf der Sonnenseite hingegen findet man oft schöne Carmoisinfleckchen. Das Fleisch ist schön weiß, fein, saftvoll von angenehmem, weinartigem Zuckergeschmack; der Apfel riecht violenartig und welkt nicht. Das Kernhaus ist groß, aber nur wenig offen; die Kammern sind lang, geräumig, und enthalten viele schöne, zimmtfarbige Kerne. Die Kelchröhre ist ein schöner, spitzer, etwas langer Kegel. Die Frucht zeitigt im November, und hält sich wohl bis zum Februar, wo sie aber Saft und Geschmack verliert; im December ist dieselbe am schmackhaftesten.

Der Baum wächst lebhaft, wird aber nicht groß, geht schön in die Luft, trägt seine Äste etwas abstehend, belaubt sich schön, aber nicht stark, und liefert bald viele Früchte. Diese schöne Frucht verdient häu-

Digitized by Google

sig angepflanzt zu werden; als Franzbaum erzogen, darf er nicht an eine südlich gelegene Mauer gesetzt werden, indem seine Früchte alsdann zu leicht melbig werden.

Nr. 122. Der rothe italienische Rosmarinapfel. Mela di romarino rouge. II. R.

Liegel. S. 43.

Dieser dem weißen italienischen Rosmarinapfel in Form sehr ähnlicher Apfel kommt wie jener aus dem südlichen Tyrol nach Baiern und Würtemberg. Die Grundfarbe desselben ist wie bei jenem weiß; die Sonnenseite aber stets stark, und meistens zur Hälfte roth gefärbt. Das Fleisch ist fester, als das des weißen Rosmarinapfels, übrigens von gleichem Geschmack, nur gewürzhafter. Die Frucht zeitigt im November oder December, und hält sich länger, als der weiße Rosmarinapfel, welchem er an Güte gleichkommt.

Nr. 123. Der parfümirte Winterrosenapfel. Pomme de parfum. III. R.

D. VI. H. S. 33. Stammt aus Verdun.

Ein mittelmäßig großer, schöner, recht guter Apfel zum rohen Genuß, noch schätzbarer aber für die Küche, nur Schade, daß er sich nicht länger im Winter hält. Seine Form ist hochaussehend und stumpfzugespitzt. Der Bäuch sitzt mehr nach dem Stiel hin, als nach dem Kelch, um welchen er sich breit und platt abrundet. Nach dem Kelch nimmt die Wölbung mehr ab und bildet eine stumpf zugewölbte Spitze, so daß beide Wölbungen sehr verschieden sind, überhaupt der Apfel dadurch ein stumpfzugespitztes Ansehen erhält. Die gewöhnliche Größe des Apfels ist 3 Zoll in der Breite und nur etwas weniger hoch. Der kleine Kelch ist geschlossen, und sitzt in einer engen, nicht tiefen, mit feinen Rippchen besetzten Einsenkung, wovon mehre wahrhaft rippenartig über die Frucht hinlaufen und oft deren Rundung stark in die Breite verschieben. Der dünne Stiel ist ½ Zoll lang, und steht in einer tiefen, etwas engen, hellrostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der feinen, am Baum mit starkem, blauem Duft belaufenen Schale ist hellgrün, in der vollen Zeitigung schönes Gelb, welches aber nur auf der Schattenseite sichtbar ist, indem auch diese mit einem blassen Roth mehrentheils überlaufen ist. Die Sonnenseite hingegen ist mit einem schönen, dunkeln, abgerieben schön glänzenden, lackartigen Carminroth verwaschen, welches nach dem Kelch hin fast marmorartig wird. In dem Roth sieht man zuweilen einige breite, gelbe Streifen, gleichsam als ob die Röthe hier nicht darüber hin gekonnt hätte. Die Punkte sind zwar häufig, fein und grau, aber nicht sehr ins Auge fallend. Das Fleisch ist weiß, fein, locker, markicht, saftvoll und von einem feinen weinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist sehr groß, halb offen; die Kammern sind sehr weit und enthalten oft sehr viele

Digitized by Google

vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ganz kurz. Die Frucht zeitigt im November, hält sich aber nur bis zu Ende des Jahres, in der Zeitigung erhält sie einen ungemein starken, violenartigen Geruch, wovon sie auch den Namen die Parfümirte erhalten hat.

Der Baum wächst in der Jugend sehr lebhaft, seine Äste stehen zwar etwas stark vom Stamme ab, gehen aber doch schön in die Luft und belauben sich ungemein schön; dabei ist er recht frühzeitig und jährlich fruchtbar, erfordert aber einen warmen und trockenen Boden, sonst wird die Frucht schlecht. Der Blattstiel hat kleine lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 124. Crede's blutrother Wintertäubling. II. R.

D. VI. B. N. A. S. 30. D. O. E. Nr. 24.

Stammt von dem Herrn Professor Crede in Marburg.

Ein mittelmäßig großer, recht schöner, regelmäßig gebauter Winterapfel, zum rohen Genuß. Seine Gestalt ist in der Regel schön kegelförmig und kommt dem so schätzbaren Sommerfleiner ziemlich nahe. Der Bauch sitzt stark unter der Mitte nach dem Stiel hin, um den er sich kugelförmig flach abrundet. Nach dem Kelch zu nimmt er viel stärker ab und endigt allmählich mit einer kleinen Kegelfläche. Eine vollkommene Frucht auf Hochstamm ist 2¾ Zoll breit und eben so hoch, oder nur etwas niedriger. Der kurze, schmalblättrige Kelch ist weit offen und sitzt in einer schönen, tiefen, gewöhnlich ebenen Einsenkung; auch sieht man über den Bauch der Frucht nur selten etwas von flachen Erhabenheiten hinlaufen. Der kurze, holzige Stiel steht in einer tiefen, fein rostfarbigen Höhle. Die Farbe der am Baume mit blauem Duft angelaufenen Schale ist ein schönes Hellgrün, das im Winter ein helles, glänzendes Citronengelb wird, wobei die ganze Sonnenseite, vom Kelch bis zur Stielwölbung, mit einem hellen, blutartigen Roth verwaschen ist, welches bei beschatteten Früchten nur in einem leichten Anflug besteht. Selten findet man Rostanflüge an den Früchten. Punkte sieht man in der gelben Farbe fast gar nicht, selbst im Roth sind sie nur wenig bemerklich, sehr fein und hellbraun. Das Fleisch ist schön weiß, fein, markicht, saftvoll und von einem recht angenehmen, fein rosenartigen, süßen Weingeschmacke. Das Kernhaus ist fest geschlossen; die Kammern sind muschelförmig und enthalten viele, starke, eiförmigspitze Kerne. Die Kelchröhre läuft schmal bis zur Mitte des Kernhauses herab. Die Frucht zeitigt Ende Novembers und hält sich bis zum Frühjahre.

Der Baum wächst lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, er treibt viele schlanke, mit einer Menge Fruchtspießen und Fruchtruthen besetzte Äste, welche reichlich tragen, und bildet eine hohe kugelförmige Krone. Der Blattstiel hat feine Afterspitzen. Paßt sehr gut zu Zwergbäumen.

Nr. 125. Der Bentleber-Rosenapfel. II. R.

D. VIII. H. S. 49.

Dieser schöne Winter-Tafelapfel stammt von Bentleben, einem Gute bei Sondershausen, und ist auch für die Wirthschaft sehr schätzbar. Es ist ein nur mittelmäßig großer, sehr schöner Apfel, von calvillartiger Form, nach oben stumpf zugespitzt, und hat viel Ähnliches von einem starken, rothen Sommercalville; $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch; fast immer ist eine Seite niedriger, als die andere. Der festgeschlossene, ziemlich langgespitzte, in die Höhe stehende Kelch sitzt in einer etwas engen, ziemlich tiefen, mit vielen feinen Falten oder Rippchen besetzten Einsenkung, von denen mehre feinkantig und sichtbar über die ganze Frucht hinlaufen. Der dünne, holzige, bald kurze, bald 1 Zoll lange Stiel sitzt in einer tiefen, trichterförmigen, mit zimmtfarbigem Rost bekleideten Höhle, welcher sich oft sternförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe der dünnen Schale ist ein gelbliches Grün, welches später ein schönes Goldgelb wird, wovon bei besonnten Früchten aber nur wenig zu sehen ist, indem eine blutartige Röthe fast den ganzen Apfel überzieht, wobei noch die Sonnenseite dunkler gefärbt ist, und nur auf der Schattenseite sieht man stellenweise die Grundfarbe durchschimmern, welche dann an der Stielwölbung etwas flammenartig erscheint. Bei manchen Früchten läuft ein bald schmaler, bald breiter, gelb und roth getuschter Bandstreifen vom Kelch bis zum Stiel, auch da, wo ein Blatt auf der Frucht aufgelegen, sieht man die gelbe Grundfarbe rein erscheinen. Die Punkte sind fein, ziemlich häufig und gelblich von Farbe. Das Fleisch ist schön weiß, fein, saftvoll, von vortrefflichem, zuckerartigem Weingeschmack und sehr angenehmem Geruch. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind geräumig und enthalten viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht als ein stumpfer Kegel bis zur Hälfte nach dem Kernhause herab. Die Frucht zeitigt Ende Novembers, hält sich den ganzen Winter hindurch und welkt nicht.

Der Baum wächst stark, wird ansehnlich groß, belaubt sich dicht und ist sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat schöne, breite, lanzettförmige Afterblätter. Ist zur Anpflanzung besonders zu empfehlen.

Nr. 126. Der rothe Winter-Taubenapfel. Jerusalemsapfel. Le pigeon rouge d'hiver. II. R.

D. III. H. S. 58. Chr. H. Wb. S. 109. T. O. G. V. B. S. 323. Taf. 16.

Darf nicht mit dem rothen Herbst-Taubenapfel verwechselt werden.

D. V. H. S. 48.

Ein allgemein bekannter, schöner, oft ansehnlich großer, vortrefflicher Tafelapfel, welcher aber in der Farbe sehr veränderlich ist. Seine Form ist stets hochaussehend, rein stumpfkegelförmig, selten aber etwas platt abgestumpft, alsdann mehr walzenförmig; gewöhnlich ist er $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch, doch giebt es bald breitere, bald

Nr. 1888. Gesetz, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Kriegsleistungen vom 13. Juni 1873. Vom 24. Mai 1888.

Wir Wilhelm, von Gottes Gnaden König von Preußen etc. verordnen im Namen des Reichs, nach erfolgter Zustimmung des Bundesrathes und des Reichstages, was folgt:

Artikel I.

Das Gesetz über die Kriegsleistungen vom 13. Juni 1873 (Reichs-Gesetzbl. S. 129) wird wie folgt abgeändert:

1. Im § 1 Absatz 1 werden die Worte „Kriegsleistungen" und „Kriegsleistungspflicht" durch die Worte „Leistungen" und „Leistungspflicht" ersetzt.

2. Im § 2 Absatz 1 werden die Worte „Kriegsleistungen" und „Kriegsleistungspflicht" durch die Worte „Leistungen" und „Leistungspflicht" ersetzt.

3. Im § 3 Absatz 1 werden die Worte „Kriegsleistungen" und „Kriegsleistungspflicht" durch die Worte „Leistungen" und „Leistungspflicht" ersetzt.

tiefen, mit feinen Falten umgebenen Einſenkung, wovon mehre ſich auch flachkantig über die Frucht hinziehen. Der dünne, holzige, ½ Zoll lange Stiel ſteht in einer engen trichterförmigen Höhle. Die Grundfarbe der feinen glänzenden Schale iſt ein weißliches Grün, ſpäter wird es ein ſchönes Weiß, ſelten iſt die Frucht auf der Sonnenſeite nur leicht geröthet. Das Fleiſch iſt weißlichgrün, fein, locker und zart, ſaftig, von einem angenehmen ſüßweinſäuerlichen Geſchmack. Das Kernhaus iſt groß; die Kammern ſind lang, ſchmal und offen, und enthalten viele länglich zugeſpitzte Kerne. Die Kelchröhre geht bis auf die Mitte des Kernhauſes herab. Die Frucht zeitigt Anfangs Decembers und hält ſich bis in den März.

Der Baum wird nicht ſtark, breitet ſeine Krone weit aus, und wird bald und recht fruchtbar, ſo daß oft an einem Fruchtkuchen 2 bis 3 Früchte zugleich hängen. Sämmtliche Taubenäpfel am Spalier, oder noch beſſer als Pyramiden auf Wildlinge veredelt, geben geſunde und äußerſt reichlich tragende, jeden Garten zierende Bäume.

Nr. 128. Mayer's weißer Winter-Taubenapfel. Le pigeon blanc de Mayer. I. R.

D. XII. H. S. 50.

Dieſer ſchöne Taubenapfel ſtammt aus der Mayer'ſchen Baumſchule in Würzburg, und iſt von dem ſchon beſchriebenen weißen Taubenapfel weſentlich unterſchieden. Ein nur mittelmäßig großer, ſehr ſchöner und haltbarer Winter-Tafelapfel und für die Küche ausgeſucht gut. Seine Form iſt hochausſehend, kegelförmig, rundet ſich nach dem Stiel ſanft abnehmend zu einer nicht breiten Stielfläche halbkugelförmig ab, nach dem Kelch nimmt er ſtärker ab und bildet eine mehr oder weniger ſtarke Kegelfläche. Eine vollkommene Frucht iſt 2½ bis 2¾ Zoll breit und faſt eben ſo hoch, ſelten etwas höher. Der ſchöne, langgeſpitzte Kelch bleibt lange grün, ſteht mehrentheils ſtraußförmig in die Höhe, iſt alsdann feſt geſchloſſen und ſitzt in einer engen, tiefen, bald mit ſtarken, bald mit feinen ſeichten Rippchen beſetzten Einſenkung, welche oft recht calvillartig über die Frucht hinlaufen, jedoch ohne deren Rundung zu ſchaden. Die Farbe der zarten, wie lackirt glänzenden Schale iſt vom Baum ein grünliches Hellgelb, welches ſpäter reines Citronengelb wird, mit einem leichten Anflug von einer ſanften Röthe auf der Sonnenſeite, worin mehr oder weniger kleine, oft ſtarke Carmoiſinflecken zu ſehen ſind. Oft iſt die Röthe flammenartig, bei beſchatteten Früchten hingegen faſt unbedeutend. Wahre Punkte findet man beinahe gar nicht, und nur im Roth zuweilen etwas, oder in der gelben Farbe zuweilen ganz feine grünliche Fleckchen. Das Fleiſch iſt weißlichgelb, fein, ſehr ſaftvoll, von einem gewürzhaften, weinartigen Zuckergeſchmack, welcher etwas Ähnliches von dem weißen Wintercalville hat. Der Apfel hat einen feinen, angenehmen Geruch und welkt nicht. Die Frucht zeitigt gegen den December, und hält ſich zuweilen bis ins Frühjahr.

Digitized by Google

Der Baum wächſt in der Jugend lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß und verräth in ſeinem Anſehen den wahren Taubenapfel, welcher ſtets viel und ſchlankes Holz macht und deſſen Blätter am Rande etwas gerollt ſind. Seine Äſte ſtehen etwas ſtark ab und bilden eine etwas flache, halbkugelförmige, ſehr holzreiche Krone; er iſt äußerſt tragbar und liefert bald ſehr reichliche Erndten. Der Blattſtiel hat nur dünne Afterſpitzen. Verdient den Vorzug vor dem rothen und ſchon beſchriebenen weißen Taubenapfel, und ſeine Anpflanzung iſt daher ſehr zu empfehlen.

Nr. 129. Der roſenfarbige Taubenapfel. Pigeon vermeil. II. R.

D. Verz. Nr. 532. S. 23. Aus Berlin.

Ein recht ſchöner, etwas kleiner, hochausſehender Tafelapfel, 2¼ bis 2½ Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Der Kelch ſteht in einer ziemlich tiefen, mit feinen Rippchen umgebenen Einſenkung, wovon einige auch ſichtbar über die Frucht hinlaufen. Der holzige Stiel ſteht in einer tiefen, fein roſtfarbigen Höhle. Die Farbe der Schale iſt ſtrohweiß und größtentheils mit einer angenehmen Roſenfarbe überzogen, die oft dunkler wird, in welcher noch deutliche Streifen ſichtbar ſind. Die Punkte ſind undeutlich und erſcheinen wie gelbliche Fleckchen in der Schale. Das Fleiſch iſt ſehr fein, feſt, doch markicht, ſaftvoll und von einem angenehmen, fein weinartigen Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt geſchloſſen. Die Frucht zeitigt im December und hält ſich bis ins Frühjahr.

Nr. 130. Janſen van Welten. I. R.

D. VI. B. R. A. S. 25. D. O. C. Nr. 16.

Dieſe vortreffliche Frucht erzog Herr Janſen in Welten, in der Nähe von Aachen. In dem ſyſtematiſchen Verzeichniſſe des Hrn. GR. Diel ſteht ſie unter den rothen Reinetten, gehört aber ihrem Geſchmacke nach unter die Roſenäpfel. In Cöln kommt ſie auch unter dem Namen Couronne des Pommes wegen ihrer vorzüglichen Güte vor. Ein ſchöner, köſtlicher, anſehnlich großer, haltbarer Winter-Tafelapfel. Er zeichnet ſich beſonders durch ſein hochausſehendes, breit zugeſpitztes Anſehen aus, ſo daß manche Früchte faſt die Form eines Schlotterapfels haben. Der häufig unregelmäßige Bauch ſitzt immer unter der Mitte nach dem Stiel hin, um den er ſich mehr oder weniger flach abrundet. Nach dem Kelch zu nimmt er viel ſtärker ab, und manche Früchte ſehen dadurch zugeſpitzt aus. Die Frucht iſt gewöhnlich 2¼ Zoll breit und auch eben ſo hoch, doch giebt es auch viele von derſelben Breite, welche aber ¼ Zoll weniger hoch ſind. Der ſcharf geſpitzte Kelch iſt bald ziemlich offen, bald geſchloſſen, und ſitzt in einer tiefen, ſchüſſelförmigen, größtentheils mit mehren calvillartigen Rippen beſetzten Einſenkung, die auch häufig über die Frucht hinlaufen und deren Form bedeutend entſtellen, wodurch oft die eine Hälfte der Frucht höher, als die andere erſcheint. Der ſehr kurze Stiel ſitzt in einer

engen, ansehnlich tiefen, zuweilen mit Rost gefütterten Höhle, welche nicht selten durch einen Fleischwulst verengt ist. Die Farbe der glatten Schale ist strohweiß, wird aber in der Reife hohes Citronengelb, das aber nur auf der Schattenseite sichtbar wird, indem die Sonnenseite mit einem oft recht starken purpurartigen Roth wie rein verwaschen ist, und in welchem man noch ziemlich viele, dunklere, kurz abgesetzte Streifen sieht, die sich auch oft über die Schattenseite verbreiten. Die Punkte sind im Roth gewöhnlich recht zahlreich und braun, in der Grundfarbe aber sind sie weitläuftiger vertheilt. Das Fleisch ist fein, markicht, stark ins Gelbe spielend, saftvoll und von einem sehr angenehmen, zuckerreichen, gewürzhaften, fein rosenartigen Zimmtgeschmack; auch hat der Apfel in der Reife einen angenehmen, starken Geruch. Das Kernhaus ist groß, lang, öfters stark, offen; die Kammern sind sehr geräumig und enthalten viele, lange, scharf zugespitzte Kerne. Die Kelchröhre geht spitz bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis in den Sommer, darf aber nicht zu früh gepflückt werden, sonst welkt sie etwas im Frühjahr.

Der Baum wächst nicht frech, macht feines Holz, setzt aber bald Fruchtspieße an und bildet eine hohe, kugelförmige Krone. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 131. Donauer's weißer Winter-Taubenapfel II. R.

Diese schöne, von Mayer's und Sickler's weißem Winter-Taubenapfel abweichende Frucht fand der um die Obstcultur in und um Coburg sehr verdiente k. k. östreichische Lieutenant Donauer zu Coburg in Römhild auf einem alten Hochstamm, und hatte die Güte, mir mehre Jahre hintereinander Früchte davon mitzutheilen. Von der Originalität dieser Frucht überzeugt, und um zugleich dem Auffinder derselben meine Hochachtung und Dankbarkeit für viele Beweise von Freundschaft hiermit zu bestätigen, widmete ich sie dessen Andenken.

Die Form der Frucht ist reinconisch; der Bauch sitzt mehr nach dem Stiel zu, nach welchem er sich etwas breit abstumpft; nach dem Kelch läuft sie schön conisch abnehmend fort und stumpft sich oben zu einer kleinen, geraden Fläche ab. Eine vollkommene Frucht ist $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und $2\frac{1}{4}$ Zoll breit. Der kleinblättrige Kelch ist geschlossen oder halb offen, und steht entweder obenauf, oder in einer kleinen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, die aber nur sanft erhaben, und ohne die Rundung der Frucht zu verderben, über den Bauch hinlaufen. Der holzige, kurze Stiel steht in einer schönen, glatten, ziemlich tiefen Höhle; die nur zuweilen etwas rostfarbig ist. Die Farbe der zarten, nicht fettigen Schale ist vom Baum weißlichgrün, in der Zeitigung ein blasses Weißlichgelb; stark besonnte Früchte haben auf der Sonnenseite zuweilen eine sanfte Röthe, oder diese ist vielmehr nur etwas streifenartig angedeutet, gewöhnlich ist sie aber nur einfarbig. Die Punkte sind zwar zahlreich, doch nicht deutlich, und nur auf der Sonnenseite

Digitized by Google

stark, auf der Schattenseite bestehen sie aus einzeln stehenden grünlichen Stippchen in der Haut. Das Fleisch ist schneeweiß, sehr fein, fest, doch markicht, vollsaftig und von einem erfrischenden, süßweinichten Geschmack, der etwas Rosenähnliches hat. Das Kernhaus ist länglich, offen, enthält viele schöne, dunkelbraune Kerne, die Kelchröhre ist ein kurzer, spitzer Kegel. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis ins Frühjahr in ihrem Geschmack.

Die Frucht ist wahrscheinlich ein Abkömmling des rothen oder gestreiften Taubenapfels, und eine recht gute Tafelfrucht.

Nr. 132. Der Enkhuiser Agatapfel. II. R.

D. VII. H. S. 66. Chr. H. Wb. S. 15.

Der rothe Agatapfel, Enkhuiserapfel ist mit dem rothen Kronapfel D. I. H. S. 89. verwechselt worden, der Enkhuiser hat nur wenig Roth und nie Streifen. Stammt aus Harlem.

Ein kleiner, schöner, noch sehr wenig verbreiteter, vortrefflicher, holländischer Winter-Tafelapfel von einem äußerst zarten und weißen Fleisch. Von Form ist die Frucht stets hochaussehend, aber bald dabei eiförmig, bald aber nur nach oben stumpfspitz, am Stiel aber abgerundet; andere hingegen nehmen nach dem Stiel eben so stumpf zugespitzt ab, wie nach dem Kelch, so daß sie auf keiner von beiden Wölbungen aufgestellt werden können. Der Bauch sitzt bei beiden Formen doch stets mehr nach dem Stiel zu; auch nehmen die Früchte, da deren in Büscheln von 4 bis 6 Stück zusammenwachsen und dadurch klein bleiben, wahrhaft conische Formen an. Eine ausgebildete Frucht ist 2 Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Der bald kleine, bald ansehnlich starke Kelch ist offen, bleibt lange grün und sitzt in einer engen, bald unbedeutenden, bald etwas tiefen Einsenkung, deren Rand mit feinen Rippchen oder Fleischperlen besetzt oder zusammengeschnürt ist. Auch über die Frucht bemerkt man breite, sanfte, oft recht stark hervorgetriebene Erhabenheiten, welche die Rundung gar sehr verderben. Der dünne Stiel ist $\frac{1}{2}$ Zoll lang und steht entweder in einer etwas engen, tiefen, rostfarbigen Höhle, oder sitzt auf der stumpfen Fläche wie eingesteckt, und ist mit Fleischwülsten und Fleischperlen umgeben. Die Farbe der sehr dünnen, am Baum mit Duft belaufenen Schale ist ein schönes helles Saatgrün, welches erst spät im Winter nach und nach ein sehr schönes, glänzendes Citronengelb wird, wobei aber immer noch einzelne grünliche Stellen sichtbar bleiben. Recht freihängende Früchte sind, jedoch selten auf der ganzen Sonnenseite, mit einem etwas düstern, erdartigen Roth leicht verwaschen. Oft nimmt dieses Roth nur eine sehr kleine Stelle ein, ist niemals streifenartig, und fehlt bei nur etwas beschatteten Früchten gänzlich. Wahre Punkte hat die Frucht nicht, nur im Roth sieht man dunkelröthere Pünktchen, in der Grundfarbe aber viele, ganz feine, hellere Tupfen, die aber oft auch ganz fehlen. Das Fleisch ist sehr weiß, ungemein fein, saftvoll, fest und von einem recht angenehmen, feinen, süßweinsäuerlichen

Geſchmack. Das Kernhaus iſt charakteriſtiſch, es hat oft nur 4 Samenfächer, welche alsdann ſehr geräumig ſind; hat es deren 5, ſo ſind dieſe mehrentheils ſehr enge, enthalten aber doch ziemlich viele und ſtarke Kerne. Die Kelchröhre geht nur etwas, oder bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im December, hält ſich bis ins Frühjahr, wo ſie aber gern welkt.

Der Baum wächſt lebhaft, macht viel Holz und wird bald und ausnehmend fruchtbar, indem er die Früchte büſchelweiſe hervorbringt. Die Sommertriebe ſind lang und ſchlank.

Nr. 133. Der geſtreifte Winterblumenſüßer. Gestreepte Bloem soete of Wintér. III. R.

D. II. H. S. 36. Chr. H. W. S. 22. Stammt aus Holland.

Eine anſehnlich große und ſchöne Frucht, die im Frühjahr wegen ihrer Haltbarkeit und ihres gewürzhaften Geſchmackes zum Dämpfen vorzüglich gut iſt. Die Form derſelben iſt von der Mitte gegen den Kelch ſtumpf zugeſpitzt, viele hingegen ſind an beiden Wölbungen nur wenig verſchieden und alsdann etwas platt oder faſt kugelförmig von Anſehen. Eine vollkommene Frucht iſt ſtark 3 Zoll breit und $2\frac{7}{8}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Der geſchloſſene, lange, grün bleibende Kelch ſitzt in einer oft tiefen, etwas engen, mit feinen Falten oder ſchönen calvillartigen Rippen beſetzten Einſenkung, wovon 6 bis 7 Stück ſchön kantig über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen und einige davon oft ſtark erhaben, die Rundung derſelben verderben. Der ſtarke, dicke Stiel iſt $\frac{3}{4}$ Zoll lang, ſteht aber auch oft nur der Frucht gleich in einer tiefen, glatten Höhle. Die Grundfarbe der am Baume mit ſtarkem blauen Duft belaufenen Schale iſt hellgelb, und wird nach und nach ein ſchönes glänzendes Citronengelb. Die ganze Stielwölbung iſt rund umher nach der Mitte der Frucht zu ſchön carminroth geſtreift; dieſe Streifen werden auf der Sonnenſeite etwas breiter und kürzer und ziehen ſich oft bis an die Kelchwölbung. Bei der vollen Zeitigung der Frucht werden dieſe Streifen dunkler und unanſehnlich, bei beſchatteten Früchten hingegen ſind ſie nur fein und blos um die Stielwölbung zu ſehen. Wahre Punkte fehlen gänzlich, aber anſtatt deren ſieht man gelbliche Fleckchen unter der Schale. Das Fleiſch iſt gelblich, locker, nicht ſaftreich, etwas grobkörnicht und von einem ſüßlichen, fein quittenartigen Geſchmack; auch riecht die Frucht zeitig ſtark quittenartig. Das Kernhaus iſt enge und geſchloſſen; vollkommene Kerne findet man nur wenig in den Kammern. Die Frucht zeitigt im Februar oder März und hält ſich bis in den Sommer.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, ſeine Äſte ſtehen etwas ſtark ab, er trägt reichlich, verlangt aber einen guten Boden, ſonſt kümmert er. Eine gute Küchenfrucht.

Zweite Ordnung.

Kugelförmige oder platte Rosenäpfel.

Nr. 134. Der Astrachanische Sommerapfel. Pomme d'Astracan. Der Moskowiterapfel, der russische Eisapfel, der Zikadapfel. II. R.

D. VI. H. S. 77. Chr. Hd. S. 18.

Dieser aus Rußland stammende, frühe und gute Sommerapfel ist wahrscheinlich von Astrachan nach Moskau, und von da weiter nach Cur- und Liefland gekommen, in welchen Ländern er besonders in warmen und günstigen Sommern völlig zikadirt, oder durchsichtig wird. In Thüringen, wo ich mehre Jahre Gelegenheit hatte, diesen Apfel zu beobachten, habe ich noch nichts von dieser Eigenschaft bemerken können, und es möchte also wohl nur in Ländern, wo der Sommer sehr kurz und die Sonnenhitze dann um desto stärker auf die Reife der Früchte wirket, wie dieses gewöhnlich in den nördlich gelegenen Gegenden der Fall ist, oder in sehr heißen Sommern, welche schon bei uns selten sind, wirklich Statt finden. Der Herr Apotheker Liegel in Braunau versichert, daß bei ihm im Sommer 1822 schon den 14. Juli dieser Apfel vollkommen zeitig und zikadirt war; mithin ist dem Apfel die Eigenschaft des Zikadirens, welche der Herr GR. Diel auch bei anderen Sommeräpfeln theilweise schon bemerkte, nicht abzusprechen. Die Möglichkeit des Zikadirens liegt also darin, daß ein solcher Apfel bei einem heißen Sommer dergestalt den brennenden Sonnenstrahlen ausgesetzt ist, daß der Saft des Apfels durch die Hitze zu einem Syrup verkocht, klar und hell wird, und dadurch sein glasartiges und durchsichtiges Ansehen erhält. Der Apfel ist von mittelmäßiger Größe, kugelförmig, nach der Stielwölbung zu etwas breit auslaufend, $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und nicht ganz $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Der starke, langgespitzte Kelch ist grün, weißwollicht, fest geschlossen, und sitzt in einer seichten, oder mittelmäßig tiefen und engen Einsenkung, die mit feinen Falten und Rippchen besetzt ist, wovon mehre flach bis zur Stielwölbung hinlaufen. Der ziemlich starke Stiel ist 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, und steht in einer ziemlich tiefen, mit sternförmigem Rost bekleideten Höhle. Manche Stiele haben bald näher, bald entfernter von ihrem Anfange, wo sie an der Frucht aufsitzen, einen neuen Absatz, wie man ihn häufig an manchen Kirschsorten bemerkt. Die Farbe der feinen, am Baume mit bläulichem Duft belaufenen Schale ist ein grünliches Weiß, welches aber später ein glänzendes, wachsähnliches Strohweiß wird. Die Sonnenseite ist mit einem blassen Rosenroth nur leicht angelaufen, in welchem man bei stark besonnten Früchten noch etwas dunklere Streifchen bemerkt; beschattete Früchte haben nur selten Röthe. Punkte sind ziemlich häufig, gelbgrau mit Grün schattirt. Das äu-

Ihre Gemeinde Ihnen Ihre Pfarrei Ihr Pfarrhaus Ihre Kirche Ihr Kirchhof Ihre Schule Ihr Schulhaus Ihr Schulgut Ihre Kirchenstühle Ihre Kirchenbücher Ihre Kirchenrechnungen Ihre Kirchenordnung Ihre Kirchenzucht Ihre Kirchenbuße Ihre Kirchenstrafe Ihre Kirchenbann Ihre Kirchenacht Ihre Kirchenbuße Ihre Kirchenstrafe Ihre Kirchenbann Ihre Kirchenacht

Ihre Gemeinde Ihnen Ihre Pfarrei Ihr Pfarrhaus Ihre Kirche Ihr Kirchhof Ihre Schule Ihr Schulhaus Ihr Schulgut Ihre Kirchenstühle Ihre Kirchenbücher Ihre Kirchenrechnungen Ihre Kirchenordnung Ihre Kirchenzucht Ihre Kirchenbuße Ihre Kirchenstrafe Ihre Kirchenbann Ihre Kirchenacht Ihre Kirchenbuße Ihre Kirchenstrafe Ihre Kirchenbann Ihre Kirchenacht

Ihre Gemeinde Ihnen Ihre Pfarrei Ihr Pfarrhaus Ihre Kirche Ihr Kirchhof Ihre Schule Ihr Schulhaus Ihr Schulgut Ihre Kirchenstühle Ihre Kirchenbücher Ihre Kirchenrechnungen Ihre Kirchenordnung Ihre Kirchenzucht Ihre Kirchenbuße Ihre Kirchenstrafe Ihre Kirchenbann Ihre Kirchenacht Ihre Kirchenbuße Ihre Kirchenstrafe Ihre Kirchenbann Ihre Kirchenacht

Ihre Gemeinde Ihnen Ihre Pfarrei Ihr Pfarrhaus Ihre Kirche Ihr Kirchhof Ihre Schule Ihr Schulhaus Ihr Schulgut Ihre Kirchenstühle Ihre Kirchenbücher Ihre Kirchenrechnungen Ihre Kirchenordnung Ihre Kirchenzucht Ihre Kirchenbuße Ihre Kirchenstrafe Ihre Kirchenbann Ihre Kirchenacht Ihre Kirchenbuße Ihre Kirchenstrafe Ihre Kirchenbann Ihre Kirchenacht

guten Geſchmacke. In der vollen Zeitigung hat der Apfel einen ſehr angenehmen, ſtarken Geruch, und welkt gern etwas weniges. Das Kernhaus iſt geſchloſſen, hat meiſtens eine hohle Achſe und dehnt ſich in die Breite. Die flachen Kammern enthalten viele kleine, hellbraune Kerne. Die Kelchröhre geht kegelförmig faſt bis an das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt gegen Ende Julis oder Anfangs Auguſts; muß aber bald gegeſſen werden, bevor die hellgrüne Farbe gelblich wird, wo ſie dann melbig und geſchmacklos wird.

Der Baum wächſt freudig, geht gut in die Luft, iſt in der Blüthe nicht empfindlich, und wird frühzeitig und alljährlich recht tragbar, belaubt ſich auch ſchön. Der Blattſtiel hat nur ſelten Afterblätter. Paßt mehr fürs Spalier, als zu Hochſtamm, und verlangt einen warmen Sonnenſtand.

Nr. 136. Der große böhmiſche Sommerroſenapfel. II. R.

D. VI. H. S. 43.

Stammt aus dem Czaslauer Kreiſe in Böhmen, woſelbſt ihn der Herr Kreis- und Dombechant Rößler zu Podibrad auffand, und in ſeinem ſyſtematiſchen Verzeichniſſe beſchrieb.

Die Frucht gehört der Vegetation des Baumes nach, zu den wahren Strichäpfeln, Passes-Pommes, und nicht unter die wahren Roſenäpfel. Der Apfel iſt von anſehnlicher Größe, und ein ſehr ſchöner, früher Sommerapfel, vortrefflich für die Tafel, ſo wie auch zu Compots. Die Form iſt vollkommen plattrund, käſeförmig, und ähnelt darin einem mittelmäßig großen, rothen Stettiner. Der Bauch ſitzt vollkommen in der Mitte, von wo er ſich nach dem Kelch hin flach zurundet, eben ſo nach dem Stiel, ſo daß ſich beide Wölbungen an Umfang vollkommen gleich ſind. Ein vollkommener Apfel iſt $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll breit, aber nur 2 Zoll hoch. Der meiſtens unbedeutende Kelch iſt ganz offen, und ſitzt in einer geräumigen, ausgeſchweiften, anſehnlich tiefen, oft etwas ſchüſſelförmigen Einſenkung, die gewöhnlich etwas uneben iſt; auch über die Frucht hin verbreiten ſich deutlich mehre flache und etwas breite Erhabenheiten, welche aber nichts Rippenartiges an ſich haben. Der ſtarke, $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Zoll lange Stiel ſteht in einer ſehr weiten, ausgeſchweiften, mit Roſt bekleideten Höhle, der ſich oft ſternförmig bis an die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der feinen, am Baume mit Duft belaufenen Schale iſt ein ſchönes Hellgrün, das in der vollen Reife ein gelbliches Grün wird, wobei die ganze Sonnenſeite mit flammenartigen Carmoiſinſtreifen beſetzt iſt, welche ſich um die ganze Stielwölbung herumziehen und ſich einzeln auch über die Schattenſeite hin verlaufen. Zwiſchen dieſen nicht ſtark in die Augen fallenden Streifen iſt die Schale noch ſtark punctirt, wodurch die Streifen undeutlich werden. Beſchattete Früchte hingegen ſind auf der einen Seite ganz rein von Streifen und gelblichgrün. Die Punkte ſind nicht zahlreich, zerſtreut und fein, doch findet man öfters mehre Roſtflecken auf der Schale. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, ſaftvoll, weich,

Digitized by Google

locker, markicht, von einem angenehmen, fein süßsäuerlichen Geschmack, aber ohne Gewürz. Der Apfel hat einen ungemein erhabenen Geruch, und welkt nicht. Das Kernhaus ist groß, meistens geschlossen, breit; die Kammern sind groß, und enthalten viele braune Kerne. Die Spitze der Kelchröhre geht bis auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt Ende Julius oder Anfangs Augusts, hält sich aber nicht über 14 Tage wohlschmeckend, sondern fault alsdann leicht um das Kernhaus.

Der Baum wächst sehr lebhaft, seine etwas stark abstehenden Äste bilden eine etwas breite, aber nicht dicht belaubte Krone; er setzt aber bald Fruchtspieße und Fruchtruthen an, wodurch er ausnehmend fruchtbar wird. Die großen Blätter bekommen fast immer Rostflecken, und der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 137. Der pfirschenrothe Sommerrosenapfel. II. R.

D. O. C. Nr. 39.

Dieser frühe und schöne Sommerapfel, welcher in hiesiger Gegend sehr verbreitet ist und gewöhnlich unter den Namen des Sommerrosenapfels oder des Sommerstrichapfels erzogen wird, stammt wahrscheinlich von dem Pfarrer Sickler. Bei der Vergleichung dieser Frucht mit dem Sickler'schen Sommerrosenapfel T. O. G. I. B. S. 103, und des rothen Sommerstrichapfels IX. B. S. 416 fanden sich so viele Unterschiede, daß ich diesen Apfel für eine neue, noch nicht beschriebene Art erkannte, welche Vermuthung auch durch den Herrn Doctor Diel bestätiget wurde, welchem ich mehre Jahre hintereinander Früchte davon zusendete. Wegen seiner der Pfirsche eigenthümlichen Röthe, habe ich ihn demnach zum Unterschied ähnlicher Rosenäpfel den Pfirschenrothen benamt. Wahrscheinlich stammt diese Frucht aus Frankreich, woher Sickler viele Obstsorten erhalten hatte, deren Bekanntmachung durch den zu frühen Tod dieses für die Pomologie so thätig wirkenden Mannes verhindert wurde. Die Form der Frucht ist verschieden, bald plattrund, bald nach dem Kelch verjüngt zulaufend, und oben eine kleine Fläche bildend, so daß sie gut auf dieser aufsteht, obgleich die eine Seite der Kelchfläche etwas höher, als die andere ist. Der Bauch sitzt in der Mitte, etwas mehr nach dem Stiel hin, nach welchem er sich platt zuwölbt. Nach dem Kelch zu nimmt er nach und nach ab, und verliert sich in einer kleinen, abgestumpften Fläche, welche bei manchen Früchten von größerem Umfange ist. Eine gewöhnliche Frucht ist $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und 2 Zoll hoch, öfters auch etwas höher; am Spalier werden die Früchte oft $2\frac{1}{2}$ bis 3 Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Der spitzblättrige, geschlossene Kelch steht in einer geräumigen, ziemlich tiefen, mit schönen Falten umgebenen Einsenkung, welche sich bald sanft, bald sichtbar erhaben, bis zur Stielwölbung hinziehen. Der holzige, bald mehr, bald weniger starke Stiel ist 1 Zoll lang, und sitzt in einer engen, ziemlich tiefen, bald glatten, bald mit Rost gefütterten Höhle, welcher sich

Digitized by Google

schön sternförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe der am Baume mit einem feinen, bläulichen Duft belaufenen, feinen Schale ist in der Reife ein wachsartiges Weißgelb mit etwas Grün untermischt, wovon aber nur bei beschatteten Früchten etwas rein zu sehen ist. Die Sonnenseite, so wie der größere Theil der Schale ist mit einem sanften Pfirschenroth mehr oder weniger stark aufgetragen, belegt, welches bei stark besonnten Früchten dunkler wird. In diesem Roth erscheinen kurz abgesetzte, dunkelblutrothe Streifen, welche, nach der Schattenseite zu heller werdend, sich daselbst wie marmorirt verlieren. Zwischen diesen Streifen sticht die Grundfarbe stellenweise hindurch, und giebt der Frucht ein sehr gefälliges Ansehen. Beschattete Früchte sind weniger geröthet und oft nur auf der Sonnenseite roth gestreift, bei welchen alsdann die gelblichweiße Grundfarbe den größeren Theil der Frucht einnimmt. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, im Rothen hellbraun und undeutlich, in der Grundfarbe aber mehr sichtbar. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, unter der Schale etwas röthlich schillernd, fein, locker, markicht, nicht übrig saftig und von einem süßsäuerlichen, etwas rosenartigen Geschmacke. In der Zeitigung verbreitet der Apfel einen sehr angenehmen Geruch, und welkt nicht, bekommt aber leicht bräunliche Flecken im Fleische. Die Frucht zeitigt in der Mitte des Augusts, ist schon vom Baum eßbar, hält sich aber nur 14 Tage, und wird dann melbig.

Der Baum wächst lebhaft, wird aber nur mittelmäßig stark, die Zweige sind kurz und steif, gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe und bilden eine runde, dicht belaubte Krone, dabei ist er bald und außerordentlich fruchtbar, und trägt seine Früchte büschelweise. Der Blattstiel hat lanzettförmige Afterblätter. Verdient die häufigste Anpflanzung, besonders in hochgelegene Gegenden.

Nr. 138. Der gestreifte Sommerzimmtapfel. La Canelle. I. R. D. VI. H. S. 65.

Ein etwas kleiner, lachend schöner, vortrefflicher holländischer Sommer-Tafelapfel von erhabenem Geruche und köstlichem Geschmacke. Er gehört in das Geschlecht der holländischen Sommerkronenäpfel, und zu den Cousinotten der Franzosen. Seine Form und Größe ist die eines Borsdorfers, nur neigt er sich häufiger zu einer wahren Kugelform. Eine vollkommene Frucht ist 2¼ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der schön und langgespitzte Kelch ist weißwollicht, schön hellgrün, steht geschlossen straußförmig in die Höhe, und sitzt in einer ganz flachen, mit einigen feinen Falten umgebenen Einsenkung, aber über der Frucht selber bemerkt man keine eigentliche Erhöhung. Der hellgrüne Stiel ist 1 bis 1¼ Zoll lang, oft etwas fleischig, und sitzt in einer etwas engen, ansehnlich tiefen, etwas rostfarbigen Höhle, in welcher sich oft eine Fleischwarze erhebt, und den Stiel auf die Seite drückt. Die Grundfarbe der sehr dünnen, glänzenden Schale, welche am Baum mit Duft belaufen, ist strohweiß, später wird dieses helles Ei-

tronengelb. Die Sonnenseite, so wie ⅓ der Frucht, ist mit schönen, kurz abgesetzten Carmoisinstreifen besetzt und dazwischen punctirt; sie laufen oft um die ganze Stielwölbung herum, wodurch der Apfel ein sehr gefälliges Ansehen erhält. Die Punkte sind nicht häufig, weitläufig vertheilt, fein, hellgrau und nur im Gelben sichtbar; um die Kelchwölbung zeigen sich noch viele gelbliche, feine Tupfen, auch zuweilen einige Rostflecken. Das gelblichweiße Fleisch ist fein, saftvoll, locker, markicht, von sehr gewürzhaftem, zuckerartigem Geschmack, welcher eine Beimischung von Zimmt hat, auch riecht der Apfel sehr angenehm. Das Kernhaus ist groß, offen; die Kammern sind weit und geräumig, enthalten aber nur wenig vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht nicht tief herab. Die Frucht zeitigt in der Mitte des Augusts, und hält sich 14 Tage.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird nur mittelmäßig groß, seine schlanken Äste hängen sich gern niederwärts, seine Hauptäste aber gehen gut in die Luft und belauben sich sehr schön; übrigens ist er sehr und frühzeitig fruchtbar. Der Blattstiel hat schöne Afterblätter. Der Apfel muß etwas vor der Zeitigung abgenommen werden, auch darf derselbe nicht einen zu warmen Stand haben, sonst wird er bald mehlicht.

Nr. 139. Der Siberische Augustapfel. II. R.

D. syst. Verz. S. 18.

Ein recht schöner, ansehnlich großer, früher Sommerapfel für die Tafel. Die Frucht ist von Form plattrund, 3 Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der Kelch steht in einer tiefen, ebenen Einsenkung, über den Bauch laufen einige flache Erhabenheiten hin. Der Stiel ist ½ Zoll lang, und steht in einer tiefen, rostigen Höhle. Die Grundfarbe der Schale ist gelblichgrün, aber oft so stark mit vielen kurz abgesetzten, rothen Streifen besetzt, daß die Grundfarbe kaum sichtbar ist. Punkte findet man selten, auch ist der Geruch der Frucht nur schwach. Das Fleisch ist locker, saftvoll und von einem feinen, angenehm erfrischenden, weinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist selten offen, und die Kelchröhre geht bis auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt Mitte Augusts.

Nr. 140. Der gestreifte Sommerrosenapfel. Pomme rose panachée. II. R.

Chr. H. Wb. S. 98. Liegel S. 85.

Ein überaus schöner, sehr früher und delicater Sommerapfel, von mehr als mittler Größe, trefflichem Geruch und Geschmack. Seine Form ist höher, als breit; der Kelch steht in einer tiefen, mit 5 scharfen Kanten besetzten Einsenkung, die über die Frucht hinlaufen, sich aber über die Bauchwölbung hinaus verlieren. Der fleischige Stiel ist zuweilen ½ Zoll lang, und steht in einer tiefen Höhle. Die Farbe der feinen, glänzenden, mit feinem Duft überzogenen Schale ist gelb,

Digitized by Google

Sec. 3. Whenever any person shall be convicted of any offense against the provisions of this act, the court before which such conviction is had shall, in addition to the penalty imposed, order that the defendant pay the costs of the prosecution, and in default of payment of such costs, the defendant shall be committed to the county jail for a period not exceeding one day for each dollar of such costs.

Sec. 4. Any person who shall violate any of the provisions of this act shall be punished by a fine not exceeding one hundred dollars, or by imprisonment in the county jail not exceeding thirty days, or by both such fine and imprisonment.

Sec. 5. This act shall take effect and be in force from and after its passage.

Approved March 3, 1903.

CHAPTER 7.

AN ACT to amend section 1 of an act entitled "An act to provide for the organization of cities and villages," approved March 3, 1903.

Be it enacted by the people of the State of Illinois, represented in the General Assembly:

Section 1. That section 1 of an act entitled "An act to provide for the organization of cities and villages," approved March 3, 1903, be amended so as to read as follows:

Section 1. Any city containing a population of more than 500 and less than 30,000 inhabitants may become organized under this act in the manner hereinafter provided.

Sec. 2. This act shall take effect and be in force from and after its passage.

Approved March 3, 1903.

CHAPTER 8.

AN ACT to amend section 1 of an act entitled "An act to provide for the organization of cities and villages," approved March 3, 1903.

Be it enacted by the people of the State of Illinois, represented in the General Assembly:

Section 1. That section 1 of an act entitled "An act to provide for the organization of cities and villages," approved March 3, 1903, be amended so as to read as follows:

Section 1. Any city containing a population of more than 500 and less than 30,000 inhabitants may become organized under this act in the manner hereinafter provided.

Sec. 2. This act shall take effect and be in force from and after its passage.

Approved March 3, 1903.

Ausgabe 1 Ausgabe 2 Ausgabe 3 Ausgabe 4 Ausgabe 5 Ausgabe 6 Ausgabe 7 Ausgabe 8 Ausgabe 9 Ausgabe 10 Ausgabe 11 Ausgabe 12 Ausgabe 13 Ausgabe 14 Ausgabe 15 Ausgabe 16 Ausgabe 17 Ausgabe 18 Ausgabe 19 Ausgabe 20 Ausgabe 21 Ausgabe 22 Ausgabe 23 Ausgabe 24 Ausgabe 25 Ausgabe 26 Ausgabe 27 Ausgabe 28 Ausgabe 29 Ausgabe 30 Ausgabe 31 Ausgabe 32 Ausgabe 33 Ausgabe 34 Ausgabe 35 Ausgabe 36 Ausgabe 37 Ausgabe 38 Ausgabe 39 Ausgabe 40 Ausgabe 41 Ausgabe 42 Ausgabe 43 Ausgabe 44 Ausgabe 45 Ausgabe 46 Ausgabe 47 Ausgabe 48 Ausgabe 49 Ausgabe 50 Ausgabe 51 Ausgabe 52 Ausgabe 53 Ausgabe 54 Ausgabe 55 Ausgabe 56 Ausgabe 57 Ausgabe 58 Ausgabe 59 Ausgabe 60 Ausgabe 61 Ausgabe 62 Ausgabe 63 Ausgabe 64 Ausgabe 65 Ausgabe 66 Ausgabe 67 Ausgabe 68 Ausgabe 69 Ausgabe 70 Ausgabe 71 Ausgabe 72 Ausgabe 73 Ausgabe 74 Ausgabe 75 Ausgabe 76 Ausgabe 77 Ausgabe 78 Ausgabe 79 Ausgabe 80 Ausgabe 81 Ausgabe 82 Ausgabe 83 Ausgabe 84 Ausgabe 85 Ausgabe 86 Ausgabe 87 Ausgabe 88 Ausgabe 89 Ausgabe 90 Ausgabe 91 Ausgabe 92 Ausgabe 93 Ausgabe 94 Ausgabe 95 Ausgabe 96 Ausgabe 97 Ausgabe 98 Ausgabe 99 Ausgabe 100 Ausgabe 101 Ausgabe 102 Ausgabe 103 Ausgabe 104 Ausgabe 105 Ausgabe 106 Ausgabe 107 Ausgabe 108 Ausgabe 109 Ausgabe 110 Ausgabe 111 Ausgabe 112 Ausgabe 113 Ausgabe 114 Ausgabe 115 Ausgabe 116 Ausgabe 117 Ausgabe 118 Ausgabe 119 Ausgabe 120 Ausgabe 121 Ausgabe 122 Ausgabe 123 Ausgabe 124 Ausgabe 125 Ausgabe 126 Ausgabe 127 Ausgabe 128 Ausgabe 129 Ausgabe 130 Ausgabe 131 Ausgabe 132 Ausgabe 133 Ausgabe 134 Ausgabe 135 Ausgabe 136 Ausgabe 137 Ausgabe 138 Ausgabe 139 Ausgabe 140 Ausgabe 141 Ausgabe 142 Ausgabe 143 Ausgabe 144 Ausgabe 145 Ausgabe 146 Ausgabe 147 Ausgabe 148 Ausgabe 149 Ausgabe 150 Ausgabe 151 Ausgabe 152 Ausgabe 153 Ausgabe 154 Ausgabe 155 Ausgabe 156 Ausgabe 157 Ausgabe 158 Ausgabe 159 Ausgabe 160 Ausgabe 161 Ausgabe 162 Ausgabe 163 Ausgabe 164 Ausgabe 165 Ausgabe 166 Ausgabe 167 Ausgabe 168 Ausgabe 169 Ausgabe 170 Ausgabe 171 Ausgabe 172 Ausgabe 173 Ausgabe 174 Ausgabe 175 Ausgabe 176 Ausgabe 177 Ausgabe 178 Ausgabe 179 Ausgabe 180 Ausgabe 181 Ausgabe 182 Ausgabe 183 Ausgabe 184 Ausgabe 185 Ausgabe 186 Ausgabe 187 Ausgabe 188 Ausgabe 189 Ausgabe 190 Ausgabe 191 Ausgabe 192 Ausgabe 193 Ausgabe 194 Ausgabe 195 Ausgabe 196 Ausgabe 197 Ausgabe 198 Ausgabe 199 Ausgabe 200 Ausgabe 201 Ausgabe 202 Ausgabe 203 Ausgabe 204 Ausgabe 205 Ausgabe 206 Ausgabe 207 Ausgabe 208 Ausgabe 209 Ausgabe 210 Ausgabe 211 Ausgabe 212 Ausgabe 213 Ausgabe 214 Ausgabe 215 Ausgabe 216 Ausgabe 217 Ausgabe 218 Ausgabe 219 Ausgabe 220 Ausgabe 221 Ausgabe 222 Ausgabe 223 Ausgabe 224 Ausgabe 225 Ausgabe 226 Ausgabe 227 Ausgabe 228 Ausgabe 229 Ausgabe 230 Ausgabe 231 Ausgabe 232 Ausgabe 233 Ausgabe 234 Ausgabe 235 Ausgabe 236 Ausgabe 237 Ausgabe 238 Ausgabe 239 Ausgabe 240 Ausgabe 241 Ausgabe 242 Ausgabe 243 Ausgabe 244 Ausgabe 245 Ausgabe 246 Ausgabe 247 Ausgabe 248 Ausgabe 249 Ausgabe 250 Ausgabe 251 Ausgabe 252 Ausgabe 253 Ausgabe 254 Ausgabe 255 Ausgabe 256 Ausgabe 257 Ausgabe 258 Ausgabe 259 Ausgabe 260 Ausgabe 261 Ausgabe 262 Ausgabe 263 Ausgabe 264 Ausgabe 265 Ausgabe 266 Ausgabe 267 Ausgabe 268 Ausgabe 269 Ausgabe 270 Ausgabe 271 Ausgabe 272 Ausgabe 273 Ausgabe 274 Ausgabe 275 Ausgabe 276 Ausgabe 277 Ausgabe 278 Ausgabe 279 Ausgabe 280 Ausgabe 281 Ausgabe 282 Ausgabe 283 Ausgabe 284 Ausgabe 285 Ausgabe 286 Ausgabe 287 Ausgabe 288 Ausgabe 289 Ausgabe 290 Ausgabe 291 Ausgabe 292 Ausgabe 293 Ausgabe 294 Ausgabe 295 Ausgabe 296 Ausgabe 297 Ausgabe 298 Ausgabe 299 Ausgabe 300 Ausgabe 301 Ausgabe 302 Ausgabe 303 Ausgabe 304 Ausgabe 305 Ausgabe 306 Ausgabe 307 Ausgabe 308 Ausgabe 309 Ausgabe 310 Ausgabe 311 Ausgabe 312 Ausgabe 313 Ausgabe 314 Ausgabe 315 Ausgabe 316 Ausgabe 317 Ausgabe 318 Ausgabe 319 Ausgabe 320 Ausgabe 321 Ausgabe 322 Ausgabe 323 Ausgabe 324 Ausgabe 325 Ausgabe 326 Ausgabe 327 Ausgabe 328 Ausgabe 329 Ausgabe 330 Ausgabe 331 Ausgabe 332 Ausgabe 333 Ausgabe 334 Ausgabe 335 Ausgabe 336 Ausgabe 337 Ausgabe 338 Ausgabe 339 Ausgabe 340 Ausgabe 341 Ausgabe 342 Ausgabe 343 Ausgabe 344 Ausgabe 345 Ausgabe 346 Ausgabe 347 Ausgabe 348 Ausgabe 349 Ausgabe 350 Ausgabe 351 Ausgabe 352 Ausgabe 353 Ausgabe 354 Ausgabe 355 Ausgabe 356 Ausgabe 357 Ausgabe 358 Ausgabe 359 Ausgabe 360 Ausgabe 361 Ausgabe 362 Ausgabe 363 Ausgabe 364 Ausgabe 365 Ausgabe 366 Ausgabe 367 Ausgabe 368 Ausgabe 369 Ausgabe 370 Ausgabe 371 Ausgabe 372 Ausgabe 373 Ausgabe 374 Ausgabe 375 Ausgabe 376 Ausgabe 377 Ausgabe 378 Ausgabe 379 Ausgabe 380 Ausgabe 381 Ausgabe 382 Ausgabe 383 Ausgabe 384 Ausgabe 385 Ausgabe 386 Ausgabe 387 Ausgabe 388 Ausgabe 389 Ausgabe 390 Ausgabe 391 Ausgabe 392 Ausgabe 393 Ausgabe 394 Ausgabe 395 Ausgabe 396 Ausgabe 397 Ausgabe 398 Ausgabe 399 Ausgabe 400 Ausgabe 401 Ausgabe 402 Ausgabe 403 Ausgabe 404 Ausgabe 405 Ausgabe 406 Ausgabe 407 Ausgabe 408 Ausgabe 409 Ausgabe 410 Ausgabe 411 Ausgabe 412 Ausgabe 413 Ausgabe 414 Ausgabe 415 Ausgabe 416 Ausgabe 417 Ausgabe 418 Ausgabe 419 Ausgabe 420 Ausgabe 421 Ausgabe 422 Ausgabe 423 Ausgabe 424 Ausgabe 425 Ausgabe 426 Ausgabe 427 Ausgabe 428 Ausgabe 429 Ausgabe 430 Ausgabe 431 Ausgabe 432 Ausgabe 433 Ausgabe 434 Ausgabe 435 Ausgabe 436 Ausgabe 437 Ausgabe 438 Ausgabe 439 Ausgabe 440 Ausgabe 441 Ausgabe 442 Ausgabe 443 Ausgabe 444 Ausgabe 445 Ausgabe 446 Ausgabe 447 Ausgabe 448 Ausgabe 449 Ausgabe 450 Ausgabe 451 Ausgabe 452 Ausgabe 453 Ausgabe 454 Ausgabe 455 Ausgabe 456 Ausgabe 457 Ausgabe 458 Ausgabe 459 Ausgabe 460 Ausgabe 461 Ausgabe 462 Ausgabe 463 Ausgabe 464 Ausgabe 465 Ausgabe 466 Ausgabe 467 Ausgabe 468 Ausgabe 469 Ausgabe 470 Ausgabe 471 Ausgabe 472 Ausgabe 473 Ausgabe 474 Ausgabe 475 Ausgabe 476 Ausgabe 477 Ausgabe 478 Ausgabe 479 Ausgabe 480 Ausgabe 481 Ausgabe 482 Ausgabe 483 Ausgabe 484 Ausgabe 485 Ausgabe 486 Ausgabe 487 Ausgabe 488 Ausgabe 489 Ausgabe 490 Ausgabe 491 Ausgabe 492 Ausgabe 493 Ausgabe 494 Ausgabe 495 Ausgabe 496 Ausgabe 497 Ausgabe 498 Ausgabe 499 Ausgabe 500 Ausgabe 501 Ausgabe 502 Ausgabe 503 Ausgabe 504 Ausgabe 505 Ausgabe 506 Ausgabe 507 Ausgabe 508 Ausgabe 509 Ausgabe 510 Ausgabe 511 Ausgabe 512 Ausgabe 513 Ausgabe 514 Ausgabe 515 Ausgabe 516 Ausgabe 517 Ausgabe 518 Ausgabe 519 Ausgabe 520 Ausgabe 521 Ausgabe 522 Ausgabe 523 Ausgabe 524 Ausgabe 525 Ausgabe 526 Ausgabe 527 Ausgabe 528 Ausgabe 529 Ausgabe 530 Ausgabe 531 Ausgabe 532 Ausgabe 533 Ausgabe 534 Ausgabe 535 Ausgabe 536 Ausgabe 537 Ausgabe 538 Ausgabe 539 Ausgabe 540 Ausgabe 541 Ausgabe 542 Ausgabe 543 Ausgabe 544 Ausgabe 545 Ausgabe 546 Ausgabe 547 Ausgabe 548 Ausgabe 549 Ausgabe 550 Ausgabe 551 Ausgabe 552 Ausgabe 553 Ausgabe 554 Ausgabe 555 Ausgabe 556 Ausgabe 557 Ausgabe 558 Ausgabe 559 Ausgabe 560 Ausgabe 561 Ausgabe 562 Ausgabe 563 Ausgabe 564 Ausgabe 565 Ausgabe 566 Ausgabe 567 Ausgabe 568 Ausgabe 569 Ausgabe 570 Ausgabe 571 Ausgabe 572 Ausgabe 573 Ausgabe 574 Ausgabe 575 Ausgabe 576 Ausgabe 577 Ausgabe 578 Ausgabe 579 Ausgabe 580 Ausgabe 581 Ausgabe 582 Ausgabe 583 Ausgabe 584 Ausgabe 585 Ausgabe 586 Ausgabe 587 Ausgabe 588 Ausgabe 589 Ausgabe 590 Ausgabe 591 Ausgabe 592 Ausgabe 593 Ausgabe 594 Ausgabe 595 Ausgabe 596 Ausgabe 597 Ausgabe 598 Ausgabe 599 Ausgabe 600 Ausgabe 601 Ausgabe 602 Ausgabe 603 Ausgabe 604 Ausgabe 605 Ausgabe 606 Ausgabe 607 Ausgabe 608 Ausgabe 609 Ausgabe 610 Ausgabe 611 Ausgabe 612 Ausgabe 613 Ausgabe 614 Ausgabe 615 Ausgabe 616 Ausgabe 617 Ausgabe 618 Ausgabe 619 Ausgabe 620 Ausgabe 621 Ausgabe 622 Ausgabe 623 Ausgabe 624 Ausgabe 625 Ausgabe 626 Ausgabe 627 Ausgabe 628 Ausgabe 629 Ausgabe 630 Ausgabe 631 Ausgabe 632 Ausgabe 633 Ausgabe 634 Ausgabe 635 Ausgabe 636 Ausgabe 637 Ausgabe 638 Ausgabe 639 Ausgabe 640 Ausgabe 641 Ausgabe 642 Ausgabe 643 Ausgabe 644 Ausgabe 645 Ausgabe 646 Ausgabe 647 Ausgabe 648 Ausgabe 649 Ausgabe 650 Ausgabe 651 Ausgabe 652 Ausgabe 653 Ausgabe 654 Ausgabe 655 Ausgabe 656 Ausgabe 657 Ausgabe 658 Ausgabe 659 Ausgabe 660 Ausgabe 661 Ausgabe 662 Ausgabe 663 Ausgabe 664 Ausgabe 665 Ausgabe 666 Ausgabe 667 Ausgabe 668 Ausgabe 669 Ausgabe 670 Ausgabe 671 Ausgabe 672 Ausgabe 673 Ausgabe 674 Ausgabe 675 Ausgabe 676 Ausgabe 677 Ausgabe 678 Ausgabe 679 Ausgabe 680 Ausgabe 681 Ausgabe 682 Ausgabe 683 Ausgabe 684 Ausgabe 685 Ausgabe 686 Ausgabe 687 Ausgabe 688 Ausgabe 689 Ausgabe 690 Ausgabe 691 Ausgabe 692 Ausgabe 693 Ausgabe 694 Ausgabe 695 Ausgabe 696 Ausgabe 697 Ausgabe 698 Ausgabe 699 Ausgabe 700 Ausgabe 701 Ausgabe 702 Ausgabe 703 Ausgabe 704 Ausgabe 705 Ausgabe 706 Ausgabe 707 Ausgabe 708 Ausgabe 709 Ausgabe 710 Ausgabe 711 Ausgabe 712 Ausgabe 713 Ausgabe 714 Ausgabe 715 Ausgabe 716 Ausgabe 717 Ausgabe 718 Ausgabe 719 Ausgabe 720 Ausgabe 721 Ausgabe 722 Ausgabe 723 Ausgabe 724 Ausgabe 725 Ausgabe 726 Ausgabe 727 Ausgabe 728 Ausgabe 729 Ausgabe 730 Ausgabe 731 Ausgabe 732 Ausgabe 733 Ausgabe 734 Ausgabe 735 Ausgabe 736 Ausgabe 737 Ausgabe 738 Ausgabe 739 Ausgabe 740 Ausgabe 741 Ausgabe 742 Ausgabe 743 Ausgabe 744 Ausgabe 745 Ausgabe 746 Ausgabe 747 Ausgabe 748 Ausgabe 749 Ausgabe 750 Ausgabe 751 Ausgabe 752 Ausgabe 753 Ausgabe 754 Ausgabe 755 Ausgabe 756 Ausgabe 757 Ausgabe 758 Ausgabe 759 Ausgabe 760 Ausgabe 761 Ausgabe 762 Ausgabe 763 Ausgabe 764 Ausgabe 765 Ausgabe 766 Ausgabe 767 Ausgabe 768 Ausgabe 769 Ausgabe 770 Ausgabe 771 Ausgabe 772 Ausgabe 773 Ausgabe 774 Ausgabe 775 Ausgabe 776 Ausgabe 777 Ausgabe 778 Ausgabe 779 Ausgabe 780 Ausgabe 781 Ausgabe 782 Ausgabe 783 Ausgabe 784 Ausgabe 785 Ausgabe 786 Ausgabe 787 Ausgabe 788 Ausgabe 789 Ausgabe 790 Ausgabe 791 Ausgabe 792 Ausgabe 793 Ausgabe 794 Ausgabe 795 Ausgabe 796 Ausgabe 797 Ausgabe 798 Ausgabe 799 Ausgabe 800 Ausgabe 801 Ausgabe 802 Ausgabe 803 Ausgabe 804 Ausgabe 805 Ausgabe 806 Ausgabe 807 Ausgabe 808 Ausgabe 809 Ausgabe 810 Ausgabe 811 Ausgabe 812 Ausgabe 813 Ausgabe 814 Ausgabe 815 Ausgabe 816 Ausgabe 817 Ausgabe 818 Ausgabe 819 Ausgabe 820 Ausgabe 821 Ausgabe 822 Ausgabe 823 Ausgabe 824 Ausgabe 825 Ausgabe 826 Ausgabe 827 Ausgabe 828 Ausgabe 829 Ausgabe 830 Ausgabe 831 Ausgabe 832 Ausgabe 833 Ausgabe 834 Ausgabe 835 Ausgabe 836 Ausgabe 837 Ausgabe 838 Ausgabe 839 Ausgabe 840 Ausgabe 841 Ausgabe 842 Ausgabe 843 Ausgabe 844 Ausgabe 845 Ausgabe 846 Ausgabe 847 Ausgabe 848 Ausgabe 849 Ausgabe 850 Ausgabe 851 Ausgabe 852 Ausgabe 853 Ausgabe 854 Ausgabe 855 Ausgabe 856 Ausgabe 857 Ausgabe 858 Ausgabe 859 Ausgabe 860 Ausgabe 861 Ausgabe 862 Ausgabe 863 Ausgabe 864 Ausgabe 865 Ausgabe 866 Ausgabe 867 Ausgabe 868 Ausgabe 869 Ausgabe 870 Ausgabe 871 Ausgabe 872 Ausgabe 873 Ausgabe 874 Ausgabe 875 Ausgabe 876 Ausgabe 877 Ausgabe 878 Ausgabe 879 Ausgabe 880 Ausgabe 881 Ausgabe 882 Ausgabe 883 Ausgabe 884 Ausgabe 885 Ausgabe 886 Ausgabe 887 Ausgabe 888 Ausgabe 889 Ausgabe 890 Ausgabe 891 Ausgabe 892 Ausgabe 893 Ausgabe 894 Ausgabe 895 Ausgabe 896 Ausgabe 897 Ausgabe 898 Ausgabe 899 Ausgabe 900 Ausgabe 901 Ausgabe 902 Ausgabe 903 Ausgabe 904 Ausgabe 905 Ausgabe 906 Ausgabe 907 Ausgabe 908 Ausgabe 909 Ausgabe 910 Ausgabe 911 Ausgabe 912 Ausgabe 913 Ausgabe 914 Ausgabe 915 Ausgabe 916 Ausgabe 917 Ausgabe 918 Ausgabe 919 Ausgabe 920 Ausgabe 921 Ausgabe 922 Ausgabe 923 Ausgabe 924 Ausgabe 925 Ausgabe 926 Ausgabe 927 Ausgabe 928 Ausgabe 929 Ausgabe 930 Ausgabe 931 Ausgabe 932 Ausgabe 933 Ausgabe 934 Ausgabe 935 Ausgabe 936 Ausgabe 937 Ausgabe 938 Ausgabe 939 Ausgabe 940 Ausgabe 941 Ausgabe 942 Ausgabe 943 Ausgabe 944 Ausgabe 945 Ausgabe 946 Ausgabe 947 Ausgabe 948 Ausgabe 949 Ausgabe 950 Ausgabe 951 Ausgabe 952 Ausgabe 953 Ausgabe 954 Ausgabe 955 Ausgabe 956 Ausgabe 957 Ausgabe 958 Ausgabe 959 Ausgabe 960 Ausgabe 961 Ausgabe 962 Ausgabe 963 Ausgabe 964 Ausgabe 965 Ausgabe 966 Ausgabe 967 Ausgabe 968 Ausgabe 969 Ausgabe 970 Ausgabe 971 Ausgabe 972 Ausgabe 973 Ausgabe 974 Ausgabe 975 Ausgabe 976 Ausgabe 977 Ausgabe 978 Ausgabe 979 Ausgabe 980 Ausgabe 981 Ausgabe 982 Ausgabe 983 Ausgabe 984 Ausgabe 985 Ausgabe 986 Ausgabe 987 Ausgabe 988 Ausgabe 989 Ausgabe 990 Ausgabe 991 Ausgabe 992 Ausgabe 993 Ausgabe 994 Ausgabe 995 Ausgabe 996 Ausgabe 997 Ausgabe 998 Ausgabe 999 Ausgabe 1000

Kapitel XIII

Als Ausgabe 1 Ausgabe 2 Ausgabe 3 Ausgabe 4 Ausgabe 5 Ausgabe 6 Ausgabe 7 Ausgabe 8 Ausgabe 9 Ausgabe 10 Ausgabe 11 Ausgabe 12 Ausgabe 13 Ausgabe 14 Ausgabe 15 Ausgabe 16 Ausgabe 17 Ausgabe 18 Ausgabe 19 Ausgabe 20 Ausgabe 21 Ausgabe 22 Ausgabe 23 Ausgabe 24 Ausgabe 25 Ausgabe 26 Ausgabe 27 Ausgabe 28 Ausgabe 29 Ausgabe 30 Ausgabe 31 Ausgabe 32 Ausgabe 33 Ausgabe 34 Ausgabe 35 Ausgabe 36 Ausgabe 37 Ausgabe 38 Ausgabe 39 Ausgabe 40 Ausgabe 41 Ausgabe 42 Ausgabe 43 Ausgabe 44 Ausgabe 45 Ausgabe 46 Ausgabe 47 Ausgabe 48 Ausgabe 49 Ausgabe 50 Ausgabe 51 Ausgabe 52 Ausgabe 53 Ausgabe 54 Ausgabe 55 Ausgabe 56 Ausgabe 57 Ausgabe 58 Ausgabe 59 Ausgabe 60 Ausgabe 61 Ausgabe 62 Ausgabe 63 Ausgabe 64 Ausgabe 65 Ausgabe 66 Ausgabe 67 Ausgabe 68 Ausgabe 69 Ausgabe 70 Ausgabe 71 Ausgabe 72 Ausgabe 73 Ausgabe 74 Ausgabe 75 Ausgabe 76 Ausgabe 77 Ausgabe 78 Ausgabe 79 Ausgabe 80 Ausgabe 81 Ausgabe 82 Ausgabe 83 Ausgabe 84 Ausgabe 85 Ausgabe 86 Ausgabe 87 Ausgabe 88 Ausgabe 89 Ausgabe 90 Ausgabe 91 Ausgabe 92 Ausgabe 93 Ausgabe 94 Ausgabe 95 Ausgabe 96 Ausgabe 97 Ausgabe 98 Ausgabe 99 Ausgabe 100 Ausgabe 101 Ausgabe 102 Ausgabe 103 Ausgabe 104 Ausgabe 105 Ausgabe 106 Ausgabe 107 Ausgabe 108 Ausgabe 109 Ausgabe 110 Ausgabe 111 Ausgabe 112 Ausgabe 113 Ausgabe 114 Ausgabe 115 Ausgabe 116 Ausgabe 117 Ausgabe 118 Ausgabe 119 Ausgabe 120 Ausgabe 121 Ausgabe 122 Ausgabe 123 Ausgabe 124 Ausgabe 125 Ausgabe 126 Ausgabe 127 Ausgabe 128 Ausgabe 129 Ausgabe 130 Ausgabe 131 Ausgabe 132 Ausgabe 133 Ausgabe 134 Ausgabe 135 Ausgabe 136 Ausgabe 137 Ausgabe 138 Ausgabe 139 Ausgabe 140 Ausgabe 141 Ausgabe 142 Ausgabe 143 Ausgabe 144 Ausgabe 145 Ausgabe 146 Ausgabe 147 Ausgabe 148 Ausgabe 149 Ausgabe 150 Ausgabe 151 Ausgabe 152 Ausgabe 153 Ausgabe 154 Ausgabe 155 Ausgabe 156 Ausgabe 157 Ausgabe 158 Ausgabe 159 Ausgabe 160 Ausgabe 161 Ausgabe 162 Ausgabe 163 Ausgabe 164 Ausgabe 165 Ausgabe 166 Ausgabe 167 Ausgabe 168 Ausgabe 169 Ausgabe 170 Ausgabe 171 Ausgabe 172 Ausgabe 173 Ausgabe 174 Ausgabe 175 Ausgabe 176 Ausgabe 177 Ausgabe 178 Ausgabe 179 Ausgabe 180 Ausgabe 181 Ausgabe 182 Ausgabe 183 Ausgabe 184 Ausgabe 185 Ausgabe 186 Ausgabe 187 Ausgabe 188 Ausgabe 189 Ausgabe 190 Ausgabe 191 Ausgabe 192 Ausgabe 193 Ausgabe 194 Ausgabe 195 Ausgabe 196 Ausgabe 197 Ausgabe 198 Ausgabe 199 Ausgabe 200 Ausgabe 201 Ausgabe 202 Ausgabe 203 Ausgabe 204 Ausgabe 205 Ausgabe 206 Ausgabe 207 Ausgabe 208 Ausgabe 209 Ausgabe 210 Ausgabe 211 Ausgabe 212 Ausgabe 213 Ausgabe 214 Ausgabe 215 Ausgabe 216 Ausgabe 217 Ausgabe 218 Ausgabe 219 Ausgabe 220 Ausgabe 221 Ausgabe 222 Ausgabe 223 Ausgabe 224 Ausgabe 225 Ausgabe 226 Ausgabe 227 Ausgabe 228 Ausgabe 229 Ausgabe 230 Ausgabe 231 Ausgabe 232 Ausgabe 233 Ausgabe 234 Ausgabe 235 Ausgabe 236 Ausgabe 237 Ausgabe 238 Ausgabe 239 Ausgabe 240 Ausgabe 241 Ausgabe 242 Ausgabe 243 Ausgabe 244 Ausgabe 245 Ausgabe 246 Ausgabe 247 Ausgabe 248 Ausgabe 249 Ausgabe 250 Ausgabe 251 Ausgabe 252 Ausgabe 253 Ausgabe 254 Ausgabe 255 Ausgabe 256 Ausgabe 257 Ausgabe 258 Ausgabe 259 Ausgabe 260 Ausgabe 261 Ausgabe 262 Ausgabe 263 Ausgabe 264 Ausgabe 265 Ausgabe 266 Ausgabe 267 Ausgabe 268 Ausgabe 269 Ausgabe 270 Ausgabe 271 Ausgabe 272 Ausgabe 273 Ausgabe 274 Ausgabe 275 Ausgabe 276 Ausgabe 277 Ausgabe 278 Ausgabe 279 Ausgabe 280 Ausgabe 281 Ausgabe 282 Ausgabe 283 Ausgabe 284 Ausgabe 285 Ausgabe 286 Ausgabe 287 Ausgabe 288 Ausgabe 289 Ausgabe 290 Ausgabe 291 Ausgabe 292 Ausgabe 293 Ausgabe 294 Ausgabe 295 Ausgabe 296 Ausgabe 297 Ausgabe 298 Ausgabe 299 Ausgabe 300 Ausgabe 301 Ausgabe 302 Ausgabe 303 Ausgabe 304 Ausgabe 305 Ausgabe 306 Ausgabe 307 Ausgabe 308 Ausgabe 309 Ausgabe 310 Ausgabe 311 Ausgabe 312 Ausgabe 313 Ausgabe 314 Ausgabe 315 Ausgabe 316 Ausgabe 317 Ausgabe 318 Ausgabe 319 Ausgabe 320 Ausgabe 321 Ausgabe 322 Ausgabe 323 Ausgabe 324 Ausgabe 325 Ausgabe 326 Ausgabe 327 Ausgabe 328 Ausgabe 329 Ausgabe 330 Ausgabe 331 Ausgabe 332 Ausgabe 333 Ausgabe 334 Ausgabe 335 Ausgabe 336 Ausgabe 337 Ausgabe 338 Ausgabe 339 Ausgabe 340 Ausgabe 341 Ausgabe 342 Ausgabe 343 Ausgabe 344 Ausgabe 345 Ausgabe 346 Ausgabe 347 Ausgabe 348 Ausgabe 349 Ausgabe 350 Ausgabe 351 Ausgabe 352 Ausgabe 353 Ausgabe 354 Ausgabe 355 Ausgabe 356 Ausgabe 357 Ausgabe 358 Ausgabe 359 Ausgabe 360 Ausgabe 361 Ausgabe 362 Ausgabe 363 Ausgabe 364 Ausgabe 365 Ausgabe 366 Ausgabe 367 Ausgabe 368 Ausgabe 369 Ausgabe 370 Ausgabe 371 Ausgabe 372 Ausgabe 373 Ausgabe 374 Ausgabe 375 Ausgabe 376 Ausgabe 377 Ausgabe 378 Ausgabe 379 Ausgabe 380 Ausgabe 381 Ausgabe 382 Ausgabe 383 Ausgabe 384 Ausgabe 385 Ausgabe 386 Ausgabe 387 Ausgabe 388 Ausgabe 389 Ausgabe 390 Ausgabe 391 Ausgabe 392 Ausgabe 393 Ausgabe 394 Ausgabe 395 Ausgabe 396 Ausgabe 397 Ausgabe 398 Ausgabe 399 Ausgabe 400 Ausgabe 401 Ausgabe 402 Ausgabe 403 Ausgabe 404 Ausgabe 405 Ausgabe 406 Ausgabe 407 Ausgabe 408 Ausgabe 409 Ausgabe 410 Ausgabe 411 Ausgabe 412 Ausgabe 413 Ausgabe 414 Ausgabe 415 Ausgabe 416 Ausgabe 417 Ausgabe 418 Ausgabe 419 Ausgabe 420 Ausgabe 421 Ausgabe 422 Ausgabe 423 Ausgabe 424 Ausgabe 425 Ausgabe 426 Ausgabe 427 Ausgabe 428 Ausgabe 429 Ausgabe 430 Ausgabe 431 Ausgabe 432 Ausgabe 433 Ausgabe 434 Ausgabe 435 Ausgabe 436 Ausgabe 437 Ausgabe 438 Ausgabe 439 Ausgabe 440 Ausgabe 441 Ausgabe 442 Ausgabe 443 Ausgabe 444 Ausgabe 445 Ausgabe 446 Ausgabe 447 Ausgabe 448 Ausgabe 449 Ausgabe 450 Ausgabe 451 Ausgabe 452 Ausgabe 453 Ausgabe 454 Ausgabe 455 Ausgabe 456 Ausgabe 457 Ausgabe 458 Ausgabe 459 Ausgabe 460 Ausgabe 461 Ausgabe 462 Ausgabe 463 Ausgabe 464 Ausgabe 465 Ausgabe 466 Ausgabe 467 Ausgabe 468 Ausgabe 469 Ausgabe 470 Ausgabe 471 Ausgabe 472 Ausgabe 473 Ausgabe 474 Ausgabe 475 Ausgabe 476 Ausgabe 477 Ausgabe 478 Ausgabe 479 Ausgabe 480 Ausgabe 481 Ausgabe 482 Ausgabe 483 Ausgabe 484 Ausgabe 485 Ausgabe 486 Ausgabe 487 Ausgabe 488 Ausgabe 489 Ausgabe 490 Ausgabe 491 Ausgabe 492 Ausgabe 493 Ausgabe 494 Ausgabe 495 Ausgabe 496 Ausgabe 497 Ausgabe 498 Ausgabe 499 Ausgabe 500 Ausgabe 501 Ausgabe 502 Ausgabe 503 Ausgabe 504 Ausgabe 505 Ausgabe 506 Ausgabe 507 Ausgabe 508 Ausgabe 509 Ausgabe 510 Ausgabe 511 Ausgabe 512 Ausgabe 513 Ausgabe 514 Ausgabe 515 Ausgabe 516 Ausgabe 517 Ausgabe 518 Ausgabe 519 Ausgabe 520 Ausgabe 521 Ausgabe 522 Ausgabe 523 Ausgabe 524 Ausgabe 525 Ausgabe 526 Ausgabe 527 Ausgabe 528 Ausgabe 529 Ausgabe 530 Ausgabe 531 Ausgabe 532 Ausgabe 533 Ausgabe 534 Ausgabe 535 Ausgabe 536 Ausgabe 537 Ausgabe 538 Ausgabe 539 Ausgabe 540 Ausgabe 541 Ausgabe 542 Ausgabe 543 Ausgabe 544 Ausgabe 545 Ausgabe 546 Ausgabe 547 Ausgabe 548 Ausgabe 549 Ausgabe 550 Ausgabe 551 Ausgabe 552 Ausgabe 553 Ausgabe 554 Ausgabe 555 Ausgabe 556 Ausgabe 557 Ausgabe 558 Ausgabe 559 Ausgabe 560 Ausgabe 561 Ausgabe 562 Ausgabe 563 Ausgabe 564 Ausgabe 565 Ausgabe 566 Ausgabe 567 Ausgabe 568 Ausgabe 569 Ausgabe 570 Ausgabe 571 Ausgabe 572 Ausgabe 573 Ausgabe 574 Ausgabe 575 Ausgabe 576 Ausgabe 577 Ausgabe 578 Ausgabe 579 Ausgabe 580 Ausgabe 581 Ausgabe 582 Ausgabe 583 Ausgabe 584 Ausgabe 585 Ausgabe 586 Ausgabe 587 Ausgabe 588 Ausgabe 589 Ausgabe 590 Ausgabe 591 Ausgabe 592 Ausgabe 593 Ausgabe 594 Ausgabe 595 Ausgabe 596 Ausgabe 597 Ausgabe 598 Ausgabe 599 Ausgabe 600 Ausgabe 601 Ausgabe 602 Ausgabe 603 Ausgabe 604 Ausgabe 605 Ausgabe 606 Ausgabe 607 Ausgabe 608 Ausgabe 609 Ausgabe 610 Ausgabe 611 Ausgabe 612 Ausgabe 613 Ausgabe 614 Ausgabe 615 Ausgabe 616 Ausgabe 617 Ausgabe 618 Ausgabe 619 Ausgabe 620 Ausgabe 621 Ausgabe 622 Ausgabe 623 Ausgabe 624 Ausgabe 625 Ausgabe 626 Ausgabe 627 Ausgabe 628 Ausgabe 629 Ausgabe 630 Ausgabe 631 Ausgabe 632 Ausgabe 633 Ausgabe 634 Ausgabe 635 Ausgabe 636 Ausgabe 637 Ausgabe 638 Ausgabe 639 Ausgabe 640 Ausgabe 641 Ausgabe 642 Ausgabe 643 Ausgabe 644 Ausgabe 645 Ausgabe 646 Ausgabe 647 Ausgabe 648 Ausgabe 649 Ausgabe 650 Ausgabe 651 Ausgabe 652 Ausgabe 653 Ausgabe 654 Ausgabe 655 Ausgabe 656 Ausgabe 657 Ausgabe 658 Ausgabe 659 Ausgabe 660 Ausgabe 661 Ausgabe 662 Ausgabe 663 Ausgabe 664 Ausgabe 665 Ausgabe 666 Ausgabe 667 Ausgabe 668 Ausgabe 669 Ausgabe 670 Ausgabe 671 Ausgabe 672 Ausgabe 673 Ausgabe 674 Ausgabe 675 Ausgabe 676 Ausgabe 677 Ausgabe 678 Ausgabe 679 Ausgabe 680 Ausgabe 681 Ausgabe 682 Ausgabe 683 Ausgabe 684 Ausgabe 685 Ausgabe 686 Ausgabe 687 Ausgabe 688 Ausgabe 689 Ausgabe 690 Ausgabe 691 Ausgabe 692 Ausgabe 693 Ausgabe 694 Ausgabe 695 Ausgabe 696 Ausgabe 697 Ausgabe 698 Ausgabe 699 Ausgabe 700 Ausgabe 701 Ausgabe 702 Ausgabe 703 Ausgabe 704 Ausgabe 705 Ausgabe 706 Ausgabe 707 Ausgabe 708 Ausgabe 709 Ausgabe 710 Ausgabe 711 Ausgabe 712 Ausgabe 713 Ausgabe 714 Ausgabe 715 Ausgabe 716 Ausgabe 717 Ausgabe 718 Ausgabe 719 Ausgabe 720 Ausgabe 721 Ausgabe 722 Ausgabe 723 Ausgabe 724 Ausgabe 725 Ausgabe 726 Ausgabe 727 Ausgabe 728 Ausgabe 729 Ausgabe 730 Ausgabe 731 Ausgabe 732 Ausgabe 733 Ausgabe 734 Ausgabe 735 Ausgabe 736 Ausgabe 737 Ausgabe 738 Ausgabe 739 Ausgabe 740 Ausgabe 741 Ausgabe 742 Ausgabe 743 Ausgabe 744 Ausgabe 745 Ausgabe 746 Ausgabe 747 Ausgabe 748 Ausgabe 749 Ausgabe 750 Ausgabe 751 Ausgabe 752 Ausgabe 753 Ausgabe 754 Ausgabe 755 Ausgabe 756 Ausgabe 757 Ausgabe 758 Ausgabe 759 Ausgabe 760 Ausgabe 761 Ausgabe 762 Ausgabe 763 Ausgabe 764 Ausgabe 765 Ausgabe 766 Ausgabe 767 Ausgabe 768 Ausgabe 769 Ausgabe 770 Ausgabe 771 Ausg

das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt nach der Mitte des Auguſts, hält ſich nur 14 Tage, wird dann fade und unſchmackhaft.

Der Baum wächſt in der Jugend lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, und hat ein wahres calvillartiges Anſehen. Der Blattſtiel hat keine Afterblätter.

Nr. 143. Der Amerikaniſche Frühapfel. Bornal fine early. II. R.

D. Verz. Nr. 538. S. 26.

Ein recht ſchöner, nur mittelmäßig großer Auguſtapfel zum rohen Genuß, 2½ Zoll hoch und oft 2¾ Zoll breit. Der Kelch ſitzt in einer flachen Einſenkung, deren Rand mit Erhabenheiten umgeben iſt, die ſanft über die Frucht hinlaufen. Der holzige Stiel ſteht in einer tiefen Höhle. Die Farbe der zarten, geſchmeidigen Schale iſt hellgelb, die Sonnenſeite leicht erdartig geröthet. Die Punkte beſtehen aus weißen Dupfen. Das Fleiſch iſt ſaftreich, locker und von einem angenehmen, feinweinſäuerlichen Geſchmack. Das Kernhaus iſt geſchloſſen. Die Frucht zeitigt im Auguſt.

Nr. 144. Chriſt's gelber Auguſtapfel. II. R.

D. Verz. Nr. 534. S. 24.

Ein mittelmäßig großer, oft ziemlich kugelförmiger Apfel, ſchätzbar für den Markt; 2¼ Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Der Kelch ſteht in einer ziemlich tiefen, mit feinen Rippen umgebenen Einſenkung, die auch über die Frucht hinlaufen. Der kurze Stiel ſteht in einer tiefen Höhle. Die Farbe der geſchmeidigen Schale iſt in der vollen Zeitigung hellgelb, ohne alle Röthe. Das Fleiſch iſt fein, locker, ſaftvoll, von einem feinweinartigen Geſchmack. Das Kernhaus iſt offen. Die Frucht zeitigt Ende Auguſts.

Nr. 145. Der Tulpenapfel. La Pomme tulipée. II. R.

D. IV. H. S. 57. Chr. Hd. S. 111.

Stammt aus Nürnberg aus einer dortigen Baumſchule.

Eine ſehr ſchöne, oft anſehnlich große, herrliche Sommer-Tafelfrucht von dem angenehmſten Geruch und vortrefflichem Geſchmack. Die Geſtalt der Frucht iſt kugelförmig, zuweilen etwas zugeſpitzt, und auf einer Seite höher, als auf der andern, 3 bis 3½ Zoll breit und 2¾ bis 3¼ Zoll hoch. Der ſchön geſchloſſene, langſpitzblättrige Kelch bleibt lange grün, und ſitzt in einer bald engen, bald geräumigen, etwas tiefen, mit 4 bis 5 ſchönen Rippen umgebenen Einſenkung, die bald flach, bald ziemlich calvillartig über die Frucht hinlaufen. Der ſtarke, grüne Stiel iſt 1¼ Zoll lang, und ſteht in einer ſchön trichterförmigen, zuweilen roſtigen, tiefen Höhle. Die Grundfarbe der ſehr feinen, mit nur wenig Duft belaufenen Schale iſt ein ſchönes, hellglänzendes Strohgelb, mit etwas Grün vermiſcht, zumal um den Kelch herum. Die Sonnenſeite hingegen iſt mit ſtarken, breiten, unregelmäßigen, abwechſelnd rothen und gelben Streifen beſetzt, zwiſchen

Ehe, Verlobung, Ehe, Ehe.

Die Ehe. Die Verlobung. Die Ehe. Die Ehe.

Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im heißen Sommer, im halben August oder zu Ende desselben, hält sich aber nicht über 14 Tage, und wird dann stippicht im Fleisch.

Der Baum wächst sehr stark, seine Äste stehen schön ab, und bilden eine schön belaubte Krone, er wird bald und recht fruchtbar; verlangt aber einen gut gebauten Boden, sonst schmeckt die Frucht zu säuerlich; der Blattstiel hat zwei schöne, große Afterblätter. Giebt ebenfalls schöne Pyramiden, und paßt auf Johannisstamm veredelt gut zur Topforangerie.

Nr. 147. Der Charlamowski, Charlamowskischer Nalivi, Nalivii, Nálivů. II. R.

D. II. B. N. A. S. 45.

Dieser gute, wahrscheinlich aus Persien oder vom Kaukasus herstammende, vortreffliche Sommerapfel ist über Moskau nebst mehren andern asiatischen Äpfeln nach Deutschland gekommen, und soll ebenfalls, wie der Astrachan und mehre andere, in günstigen Sommern zikadiren. Ein mittelmäßig großer, wie aus Wachs geformter Sommer-Tafelapfel von vortrefflichem Geschmack. Seine Bildung ist kugelförmig, und ähnelt der weißen, französischen Reinette etwas; er ist 3 bis 3¼ Zoll breit und 2½ bis 2¾ Zoll hoch. Der starke, breitblätterige Kelch ist geschlossen, bleibt lange grün, und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, welche auch als fast calvillartige Erhöhungen über die Frucht laufen. Der dünne, holzige Stiel ist 1 Zoll lang, und sitzt in einer schönen, tiefen, trichterförmigen Höhle, welche zuweilen mit sternförmigem Rost bekleidet ist. Die Farbe der zarten Schale ist strohweiß, in der vollen Zeitigung wird dieses wachsartig weiß; dabei ist die Sonnenseite mit sehr schönen, kurz abgesetzten, rosenfarbigen Streifchen besetzt, und dazwischen blaßröthlich getuscht. Punkte findet man fast gar nicht, und nur auf der Sonnenseite, aber sehr fein. Das Fleisch ist weiß, fein, locker, sehr saftvoll, von einem sehr angenehmen, feinen, weinsäuerlichen Himbeerengeschmack; auch hat der Apfel einen sehr starken Geruch und welkt nicht. Das Kernhaus ist ansehnlich groß, geschlossen; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten viele starke, spitzelförmige Kerne. Die Kelchröhre ist ein breiter, abgestumpfter Kegel, der oft bis auf das Kernhaus geht. Die Frucht zeitigt gegen das Ende des Augusts, hält sich aber nicht über 4 Wochen.

Der Baum wächst stark, und ist durch seine röthlichen Blätterspitzen im Frühjahr und im Sommer durch seine schöne Belaubung mit seinen sehr großen Blättern leicht kenntlich. Der Blattstiel hat sehr große, fast wie kleine Blätter gestaltete Afterblätter. Auch bei diesem Apfel bemerkte Hr. GR. Diel noch nichts von Zikadiren, und es mag also solches mehr dem russischen Clima eigen seyn, wo am Tage brennende Sonne und des Nachts leichte Fröste oder Reife dazu beitragen, eine Frucht klar oder durchsichtig zu machen.

Nr. 148. Der rothe Herbſtſtrichapfel. Passepomme rouge d'Automne. I. R.

D. II. H. S. 50. Chr. H. S. 67. T. O. G. IX. B. S. 416. Taf. 19.

Obgleich dieſer vortreffliche Apfel in Diels ſyſtematiſchen Beſchreibungen der Kernobſtfrüchte als im Obſtgärtner nicht enthalten erwähnt wird, ſo bin ich doch geneigt, beide für eine und dieſelbe Sorte zu halten. Der Sickler'ſche rothe Sommerſtrichapfel, T. O. G. IX. B. S. 416. Taf. 19. (wahrſcheinlich aus Verſehen **Passepomme rouge d'automne**) unterſcheidet ſich nur wenig von der Diel'ſchen Beſchreibung, ſtimmt in Hinſicht der Güte, der Farbe, Reife und Dauer der Frucht faſt gänzlich mit demſelben überein, und unterſcheidet ſich bloß in der Grundfarbe, welche nach Diel ein blaſſes Strohgelb, beinahe Weiß, nach Sickler aber ein grünliches Gelb iſt; auch nach der Diel'ſchen Beſchreibung iſt der Stiel kurz und fleiſchig, und ſteht der Frucht meiſtens gleich, nach dem T. O. G. aber iſt er dünn und holzig, auch 1 Zoll lang, welche Unterſchiede wohl in der Lage und Reife der Frucht u. ſ. w. zu ſuchen ſind; und was den Stiel betrifft, ſo giebt es unter vielen Äpfeln von einem und demſelben Baume Früchte, welche bald kürzere, bald längere Stiele haben. Der im T. O. G. XV. B. S. 151 beſchriebene Apfel iſt eine ganz andere Frucht.

Der rothe Herbſtſtrichapfel iſt ein nur mittelmäßig großer, vortrefflicher, in Thüringen ziemlich verbreiteter Sommerapfel, welcher viele ſeiner zugleich reifenden Brüder übertrifft. Er iſt von der Größe eines recht ſtarken Borsdorfers, von faſt kugelförmiger Geſtalt, nach dem Kelch zu etwas abnehmend, $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Der ſchön geſchloſſene, aufrechtſtehende Kelch bleibt lange grün, und ſitzt in einer ziemlich-ſeichten, mit vielen feinen Rippen und Fleiſchperlen beſetzten Einſenkung, wovon mehre ziemlich ſichtbar über die Frucht hinlaufen. Der fleiſchige Stiel ſteht der Frucht meiſtens gleich, und ſitzt in einer geräumigen, etwas tiefen Höhle. Die Grundfarbe der äußerſt feinen, mit bläulichem Duft angelaufenen Schale iſt ein blaſſes Strohgelb, faſt weiß; auf der Sonnenſeite iſt die Frucht ſchön carmoiſinroth, kurz abgeſetzt geſtreift, und dazwiſchen leicht verwaſchen, auch hellrother punctirt, welches dem Apfel ein ſehr ſchönes Anſehen giebt. Die Punkte ſind ziemlich häufig, im Roth weißgrau, in der Grundfarbe grün. Das Fleiſch iſt ſehr weiß, weich, glänzend, um das Kernhaus zuweilen röthlich ſchillernd, vollſaftig, von äußerſt angenehmem, erhabenem, weinartigem Zuckergeſchmack; auch riecht der Apfel einige Tage nach dem Abnehmen erdbeeren- oder melonenartig. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kammern ſind groß und geräumig, und enthalten meiſtens 10 ſchöne Kerne. Die Kelchröhre läuft bis an das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt Ende Auguſts oder Anfang Septembers, und dauert nur 14 Tage; zu Compots ganz vorzüglich gut.

Der Baum wächst in der Jugend ſtark, belaubt ſich ſchön, und iſt faſt alljährlich fruchtbar. Der Blattſtiel hat ſchöne Afterblätter. Dieſer vorzüglich gute Sommerapfel verdient häufig angepflanzt zu werden, verlangt aber einen guten Boden, um ſeine gehörige Güte zu erlangen, und paßt am beſten zu Zwerg, als Pyramide erzogen auf Wildling; auch zur Topforangerie auf Johannisſtamm veredelt, trägt er bald und häufig.

Nr. 149. Der weiße Sommercalville. Auguſtapfel. Calville blanche d'été. Witte Somer Calville. II. R.

Chr. H. Wb. S. 30. T. O. G. VI. B. S. 24.

Der weiße Sommererdbeerapfel ſoll nach Diel kein Calville, ſondern eine Couſinotte ſeyn.

Ein mittelmäßig großer, plattgedrückter Sommerapfel. Seine Form iſt plattrund, von der Mitte des Bauchs, woſelbſt er ſeine größte Breite hat, verliert er ſich gleichmäßig ſowohl nach dem Kelch, wie nach dem Stiel, und läuft plattrund zu. Eine vollkommene Frucht iſt 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der Kelch ſteht in einer tiefen, von ſtarken Falten umgebenen Einſenkung, die auch ſtark erhaben über die Frucht hinlaufen und dieſe oft eckigt machen. Der ½ Zoll lange Stiel ſteht in einer eben nicht tiefen Höhle. Die Farbe der dünnen Schale iſt weißgelb, mit einzelnen lederfarbigen Strichen und Flecken gezeichnet, welche dem Apfel ein ſchmutziges Anſehen geben. Das Fleiſch iſt zart, gelblich, mürbe, nicht überflüſſig ſaftig und von einem weinſäuerlichen, etwas parfümirten Geſchmack. Das Kernhaus geht faſt bis an die Öffnung der Kelchröhre hinauf. Die Frucht zeitigt in der Mitte des Septembers und hält ſich 3 bis 4 Wochen lang.

Der Baum wird ſtark, und trägt ſeine Äſte in ſpitzigen Winkeln in die Höhe, und bildet eine kugelförmige, gutbelaubte Krone. Darf nicht mit dem wahren weißen Sommercalville verwechſelt werden.

Nr. 150. Die engliſche Cheſter Parmäne. Chester Pearmain. II. R.

D. IV. B. R. A. S. 43.

Unter Parmäne verſteht der Engländer alle Süßäpfel; ſie mögen unter eine Claſſe gehören, unter welche ſie wollen, ſo wird dieſes Wort hinzugeſetzt, wie auch in der IV. Claſſe Reinetten öfters vorkommen wird, wo ſie als Parmäne, aber unter die Reinetten gehörig, beſchrieben werden.

Dieſer anſehnlich große, aus England ſtammende, ſchöne September-Tafelapfel iſt von einem ganz vortrefflichen Geſchmack, hält ſich aber nicht lange in ſeinem Wohlgeſchmack, ſondern wird bald welk und fade. Von Form iſt er platt, von calvillartigem Anſehen, 3¼ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der geſchloſſene, breitblätterige Kelch ſitzt in einer anſehnlich tiefen, mit calvillartigen Erhabenheiten umgebenen Einſenkung, welche auch deutlich über die Frucht hinlaufen. Der

Ihr Haus, Ihre Familie, Ihr Vermögen, Ihr Leben, Ihre Ehre, Ihr Alles, was Ihnen theuer ist, ist in Gefahr, wenn Sie nicht sogleich Ihre Zuflucht zu dem Schutzengel nehmen, der Ihnen Gott zum Beschützer gegeben hat. Sie sind

Die Bestimmungen über die Ausführung der Arbeiten, über die Lieferung und Verwendung der Materialien, über die Bezahlung der Arbeiten, über die Haftung des Unternehmers, über die Kündigung und Entlassung, über die Abnahme und Übergabe, über die Verrechnung und Zahlung, über die Gewährleistung und Garantie, über die Konventionalstrafe, über die Schlussbestimmungen und über die Gerichtsbarkeit sind in den Vertragsbedingungen enthalten.

Die Vertragsbedingungen sind Bestandteil dieses Vertrages.

Die Vertragsbedingungen wurden dem Unternehmer vor Unterfertigung dieses Vertrages ausgefolgt.

Der Unternehmer hat sich mit den Vertragsbedingungen vertraut gemacht und erklärt, dass er sie kennt und anerkennt.

Die Vertragsbedingungen sind diesem Vertrag angeschlossen

Fleiſch iſt fein, markicht, ſaftvoll und von einem angenehmen, erfriſchenden, violenartigen, ſüßen Weingeſchmack; auch riecht die Frucht angenehm. Das Kernhaus iſt geſchloſſen.

Die Frucht zeitigt im October.

Nr. 155. Der Herbſt-Veilchenapfel. La pomme violette d'Automne. II. R.

Chr. H. Wb. S. 112. T. O. G. XIV. S. 83. Taf. 4.

Ein mittelgroßer, recht guter Herbſt-Tafelapfel, welcher ſich bis in den December gut erhält und zu jedem öconomiſchen Gebrauch gleich gut iſt. Von Form iſt die Frucht plattrund, und ihre größte Breite fällt in die Mitte, wovon ſie ſich nach beiden Seiten platt zurundet; ſie iſt 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der aufrechtſtehende, zugeſpitzte Kelch ſitzt in einer geräumigen, ziemlich tiefen, mit feinen Falten umgebenen Einſenkung, welche aber nur wenig über die Frucht ſichtbar ſind. Der kurze und holzige Stiel ſitzt in einer geräumigen Höhle und ſteht nur wenig über die Stielwölbung hervor. Die Grundfarbe der feinen, mit bläulichem Duft ſtark angelaufenen Schale iſt ein weißliches Gelb, wovon aber nur wenig zu ſehen, indem ein violettes Roth den größten Theil der Frucht mehr oder weniger ſtark überzieht, in welchem beſonders auf der Sonnenſeite etwas Streifenartiges zu ſehen iſt, das ſanft ins Violette ſchillernd, in die Grundfarbe übergeht. Die Punkte ſind häufig, weißgelb, und beſonders im Roth ſichtbar. Das Fleiſch iſt weiß, zart, etwas ins Röthliche ſpielend, nicht übrig ſaftig, von angenehmem, ſüßweinſäuerlichem, etwas violenartigem Geſchmack, welcher den Gaumen zum Weitereſſen reizt; auch riecht der Apfel ſtark violenartig. Das Kernhaus iſt unten breit und läuft nach oben ſtumpfſpitz zu; die Kammern ſind groß und enthalten ziemlich viele länglich-dreieckige Kerne. Die Kelchröhre geht bis auf die Hälfte des Kernhauſes herab. Die Frucht zeitigt mit Anfang des Octobers und dauert bis in den December.

Der Baum iſt mittelmäßig ſtark; ſeine Äſte ſtehen lang auseinander geſpreizt und bilden eine hohe, kugelförmige Krone, welche aber nicht ſtark belaubt iſt; er trägt faſt alljährlich, doch nicht überflüſſig reichlich, und iſt gut zu öffentlichen Anpflanzungen, jedoch in nicht zu ſchlechtem Boden, zu empfehlen.

Nr. 156. Der liefländiſche weiße Himbeerapfel. II. R.

D. Verz. Nr. 531. S. 22.

Ein etwas kleiner, flachrunder Tafelapfel, 1¾ Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Der Kelch ſteht in einer ziemlich tiefen, mit feinen Rippen umgebenen Einſenkung, die deutlich über die Frucht hinlaufen. Der dünne Stiel iſt ¾ Zoll lang und ſteht in einer tiefen, etwas roſtfarbigen Höhle. Die Farbe der zarten Schale iſt in der Zeitigung hellgelb, die Sonnenſeite kaum merklich geröthet, oft nur durch Streifen angedeutet. Die Punkte ſind nur im Roth deutlich. Das

Fleiſch iſt fein, markicht, ſaftvoll, oft röthlich ſchillernd, mit einer rothen Ader um das Kernhaus, von einem feinen, roſenartigen, ſüßweinhaften Geſchmack. Die Frucht zeitigt im October.

Nr. 157. Der ſchwarzrothe Taffetapfel. Taffetas noir. II. R.

D. ſyſt. Verz. Nr. 527.

Ein etwas kleiner, früher Herbſtapfel zum friſchen Genuß. Form plattrund, 2¼ Zoll breit, 1¾ Zoll hoch. Der Kelch ſitzt in einer kleinen, mit feinen Rippen umgebenen Einſenkung, welche auch ſichtbar über die Frucht hinlaufen. Der Stiel iſt kurz. Die Grundfarbe der Schale iſt hellgelb, wovon aber ſelten etwas rein zu ſehen iſt, denn eine rauchartige Röthe überzieht die ganze Frucht und erſcheint oft auf der Sonnenſeite ſtreifenartig. Die Punkte ſind zerſtreut. Der Geruch der Frucht iſt in der Zeitigung angenehm. Das Fleiſch iſt recht fein, ſaftvoll und von einem angenehmen, gewürzhaften, ſüßen Weingeſchmack. Das Kernhaus iſt geſchloſſen.

Die Frucht zeitigt im October und hält ſich 4 Wochen.

Nr. 158. Brandenburgs Couſinot. Der Brandenburger. II. R.

D. Verz. Nr. 525. S. 18.

Ein recht ſchöner, anſehnlich großer, plattrunder Herbſtapfel zum rohen Genuß, 2¼ Zoll hoch und über 3 Zoll breit. Der Kelch ſitzt in einer ziemlich tiefen, mit feinen Falten umgebenen Einſenkung, die flach bemerkbar über die Frucht hinlaufen. Der kurze Stiel ſteht in einer oft etwas roſtfarbigen Höhle. Die Farbe der geſchmeidigen Schale iſt ein ſchönes Gelb, die Stielwölbung rund umher mit kurzen, rothen Streifen gezeichnet, wozwiſchen noch ſtark punctirt. Wahre Punkte ſind ſelten, dagegen hat die Frucht einen ſehr ſtarken und angenehmen Geruch. Das Fleiſch iſt markicht, ſaftreich und von einem angenehmen, alantartigen, ſüßen Weingeſchmack. Das Kernhaus iſt ſehr groß und offen.

Die Frucht zeitigt im October und hält ſich 6 Wochen. Dieſe ſchätzbare Marktfrucht verdient allgemeine Anpflanzung.

No. 159. Der calvillartige Winterroſenapfel. II. R.

D. XII. H. S. 67. Aus Marburg.

Ein ſehr ſchöner, gewöhnlich nur mittelmäßig großer, oft aber wirklich großer, vortrefflicher Herbſt- und Winter-Tafelapfel. Seine Form iſt mehr platt, als kugelförmig; der Bauch ſitzt in der Mitte und wölbt ſich nach dem Stiel ſchön plattrund zu, nach dem Kelch nimmt er eben ſo ab, wodurch beide Wölbungen ſich faſt gleich ſind. Eine vollkommene Frucht iſt 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der breitblättrige Kelch iſt bald geſchloſſen, bald halb offen, bleibt lange grün und ſitzt in einer geräumigen, ſchüſſelförmigen Einſenkung, in der man einige feine Falten bemerkt; auch über den Bauch der Frucht laufen mehre flache Erhabenheiten bis zur Stielhöhle hin. Der holzige

Digitized by Google

Gesetz, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verwendung des Reinertrages der Lotterie zu Gunsten der Nationalstiftung für die Hinterbliebenen der im Kriege gefallenen Soldaten. Vom 8. Januar 1888. 1

Gesetz, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verwendung des Reinertrages der Lotterie zu Gunsten der Nationalstiftung für die Hinterbliebenen der im Kriege gefallenen Soldaten.

Vom 8. Januar 1888.

Wir Wilhelm, von Gottes Gnaden König von Preußen etc. etc.

verordnen im Namen des Reichs, nach erfolgter Zustimmung des Bundesrathes und des Reichstages, was folgt:

Artikel I.

Der Artikel 1 des Gesetzes, betreffend die Verwendung des Reinertrages der Lotterie zu Gunsten der Nationalstiftung für die Hinterbliebenen der im Kriege gefallenen Soldaten, vom 4. März 1872. (Reichs-Gesetzbl. S. 83) wird dahin abgeändert:

Der Reinertrag der Lotterie wird zu Gunsten der Nationalstiftung für die Hinterbliebenen der im Kriege gefallenen Soldaten verwendet.

Artikel II.

Dieses Gesetz tritt mit dem Tage der Verkündigung in Kraft.

Urkundlich unter Unserer Höchsteigenhändigen Unterschrift und beigedrucktem Kaiserlichen Insiegel.

Gegeben Berlin, den 8. Januar 1888.

(L. S.) Wilhelm.

Fürst von Bismarck.

im October oder Anfangs Novembers, und hält ſich bis Weihnachten, zuweilen bis in das Frühjahr.

Der Baum wächſt lebhaft, mit etwas ſchlanken, gern hängenden Äſten, einer etwas lichten, ziemlich gewölbten Krone; er iſt recht fruchtbar. Der Blattſtiel hat feine, fadenförmige Afterblätter.

Nr. 161. Der weiße Herbſtſtrichapfel. Passepomme blanche d'Automne. II. R.

D. I. B. N. A. S. 37.

Ein ſehr ſchöner, wie aus Wachs geformter, mittelgroßer, vortrefflicher Octoberapfel, von ſtarkem Geruch und ſehr gutem Geſchmack, ſehr kenntlich an der tiefen Kelcheinſenkung. Seine Form iſt plattrund, oft ganz kugelförmig, 3 Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der ſtarke, breitblätterige Kelch bleibt lange grün, iſt geſchloſſen, oft aber auch offen und ſitzt in einer ausgezeichnet tiefen, geräumigen, ſchüſſelförmigen Einſenkung, deren Rand öfters mit deutlichen Erhabenheiten beſetzt iſt, welche auch bemerkbar über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen und deren Rundung oft verſchieben. Der holzige, ſehr kurze Stiel ſteht in einer ausgeſchweiften, ausgezeichnet tiefen, trichterförmigen Höhle, welche mit einem ſternförmigen Roſt bekleidet iſt. Die Farbe der zarten, geſchmeidigen Schale iſt vom Baum ein ſchönes wachsartiges Weiß; die Sonnenſeite iſt bisweilen mit einem blaſſen Roth leicht verwaſchen, was aber bei den mehrſten Früchten fehlt, dagegen ſind öfters ziemlich viele, feine, dunkle Carmoiſinfleckchen an deſſen Statt zu ſehen. Wahre Punkte ſind ſehr undeutlich, weitläufig vertheilt und fein. Das Fleiſch iſt ſehr weiß, fein, locker, ſaftvoll, von angenehmem, etwas roſenartigem, ſüßem Weingeſchmack. Der Apfel welkt nicht, hat aber einen ungemein ſtarken Geruch, ſo daß ein Zimmer davon erfüllt wird. Das Kernhaus iſt geſchloſſen und klein; die Kammern ſind enge und enthalten viele kleine, ſpitzeiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht als ein weiter ſpitzer Kegel bis zum Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt Anfangs Novembers und hält ſich 6 bis 8 Wochen, worauf ſie aber fault; auch verträgt die Schale keinen Druck.

Der Baum wächſt lebhaft, wird groß, belaubt ſich ſchön, und wird bald und recht fruchtbar; der Blattſtiel hat nur ſelten Afterblätter.

Nr. 162. Der Botzner Rosmarinapfel. II. R.

D. ſyſt. Vz. Nr. 536. Stammt aus Wien.

Ein mittelmäßig großer, ſchöner, früher Winter-Tafelapfel. Seine Form iſt meiſtens flachrund, 2½ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der Kelch ſitzt in einer mehr flachen, als tiefen, mit kaum bemerkbaren Rippen beſetzten Einſenkung, die nur ſeicht über die Frucht hinlaufen. Der Stiel iſt bald holzig, bald nur ein Fleiſchbutz, und ſteht in einer nicht tiefen Höhle. Die Farbe der Schale iſt ein ſchönes Gelb; die Sonnenſeite mit einzelnen rothen Streifen beſetzt, wozwiſchen

getuſcht iſt. Die Punkte ſind kaum bemerkbar. Der Geruch des Apfels iſt fein. Das Fleiſch ſchillert ins Gelbliche, iſt ziemlich feſt, recht ſaftvoll, fein und von einem angenehmen, gewürzhaften, kräftigen, ſüßen Weingeſchmack. Die Frucht zeitigt im November und hält ſich bis in den Winter.

Nr. 163. Sophiens ſüßer Roſenapfel. II. R.

D. II. B. R. A. S. 51.

Dieſer bei Dietz an der Lahn, in einer Felſenkluft eines verödeten Weinbergs aufgewachſene Sämling wurde von dem Hrn. GR. Diel nach einer ihm ſchätzbaren Perſon benannt, und auch unter dieſem Namen in ſein Syſtem aufgenommen.

Ein nur mittelmäßig großer, ſehr ſchöner, dunkelcarmoiſinroth geſtreifter, vortrefflicher Winterapfel, von zuckerſüßem Geſchmack und herrlichem Anſehen am Baume. Seine Form iſt plattrund, zuweilen auch etwas kugelförmig, 2¾ bis 3 Zoll breit, und 2¼ bis 2½ Zoll hoch. Der kurzblätterige, geſchloſſene Kelch ſitzt in einer ſchönen, geräumigen, mit nur wenig flachen Erhabenheiten beſetzten Einſenkung, welche auch nur ganz ſanft über die Frucht hinlaufen, ohne deren Rundung zu ſchaden. Der dünne, holzige, ¾ Zoll lange Stiel ſteht in einer ſchönen, tiefen, trichterförmigen, mit Roſt bekleideten Höhle, welcher ſich oft ſternförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe der etwas fettig anzufühlenden Schale iſt hellgrün, wird aber auf dem Lager hellgelb, wovon aber ſelten etwas rein zu ſehen iſt, denn beinahe die ganze Frucht iſt mit ſchönen, bandartigen, dunkelcarmoiſinrothen Streifen rundherum beſetzt und dazwiſchen getuſcht, hauptſächlich um die Stielwölbung, wodurch die Streifen daſelbſt noch dunkler erſcheinen, und nur um die Kelchwölbung ſieht man die Grundfarbe zwiſchen den Streifen deutlich durchſcheinen. Die Punkte ſind weitläufig vertheilt, fein, weißgrau, wenig ins Auge fallend. Das Fleiſch iſt weiß, fein, feſt, ſaftvoll, von einem angenehm zimmtartigen Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt klein und geſchloſſen; die Kammern ſind enge, enthalten aber doch viele, ſtarke, eiförmige, breite, hellbraune Kerne. Die Kelchröhre iſt ein ſpitzer Kegel.

Die Frucht hat keinen Geruch, zeitigt im November und hält ſich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, geht ſchön in die Luft und trägt ſehr reichlich; der Blattſtiel hat nur feine Afterſpitzen.

Nr. 164. Dittrichs Winterroſenapfel. II. R.

D. D. C. Nr. 36.

Der Herr Doctor Diel hatte die Güte, mir dieſe ſchöne, in Thüringen unter der gewöhnlichen Benennung des Winterroſenapfels, oder rothen Cardinals, häufig vorkommende Frucht gefälligſt zu widmen, wofür ich Demſelben meinen ergebenſten Dank hiermit abſtatte.

Ein mittelmäßig großer, am Spalier aber wirklich großer, oft

hochausſehender, ſehr angenehmer Tafelapfel, welcher ſchon im November eßbar iſt, und ſich bis in das Frühjahr wohlſchmeckend erhält. Seine wahre Form iſt flachrund; der Bauch ſitzt in der Mitte und fällt nach dem Stiel platt ab, nach dem Kelch hin wölbt er ſich etwas mehr abnehmend, ebenfalls platt zu, doch iſt die Kelchwölbung ſtets etwas kleiner, als die nach dem Stiel, und immer auf einer Seite etwas höher, als auf der andern. Eine vollkommene Frucht auf Hochſtamm iſt 2 bis 2½ Zoll hoch und 2¼ bis 2½ Zoll breit, am Spalier hingegen gegen 3 Zoll hoch und 3¼ Zoll breit. Der ſtarke, langgeſpitzte, halbgeſchloſſene Kelch ſitzt in einer anſehnlich tiefen, geräumigen, mit vielen feinen und ſtarken Falten umgebenen Einſenkung, aus welcher gewöhnlich 5 rippenartige Erhabenheiten deutlich ſichtbar über die Frucht hinlaufen und deren Rundung ſehr uneben machen. Der dünne, holzige Stiel iſt ½ bis ¾ Zoll lang, und ſteht in einer tiefen, trichterförmigen, häufig roſtfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der feinen, fettigen, am Baume mit feinem Duft belaufenen Schale iſt grünlichgelb, in der Zeitigung gelb, wovon öfters nur Weniges rein zu ſehen iſt, indem die ganze Sonnenſeite und oft ein großer Theil der Schattenſeite mit einem glänzenden Carminroth verwaſchen iſt, welches nach der Schattenſeite zu heller werdend, ſich in der Grundfarbe verliert, auch oft etwas Streifenartiges ſichtbar werden läßt. Selten findet man Früchte, bei denen die Kelchwölbung geröthet wäre, ſondern auf dieſer zeigt ſich die Grundfarbe größtentheils rein. Die Punkte ſind nicht deutlich, nur im Rothen ſichtbar, fein und hellgrau, ſonſt findet man keine weitern Abzeichen an der Schale. Das Fleiſch iſt weißlichgelb, fein, markicht, ſaftvoll, von einem recht angenehmen, weinſäuerlichſüßen Geſchmack. Das Kernhaus iſt ziemlich groß, oft etwas unregelmäßig und zuſammengedrückt, enthält aber vollkommene, länglichrunde Kerne; die Kelchröhre iſt ein ſtarker abgeſtutzter Kegel. Die Frucht zeitigt Mitte Novembers und hält ſich bis in das Frühjahr.

Der Baum wird groß und ſtark, trägt ſeine Äſte etwas abſtehend horizontal, und bildet eine etwas breite, gut belaubte Krone, dabei iſt er faſt jährlich recht fruchtbar, und verdient in jeder Hinſicht weitere Verbreitung.

Nr. 165. Muckenheim's Winterkronapfel. II. R.

D. V. B. R. A. S. 34.

Ein Sämling von dem Handelsgärtner, Herrn Martin Muckenheim, bei Jülich erzogen. Ein ſchöner, mittelmäßig großer, ſehr haltbarer, vortrefflicher Winterapfel, für die Tafel und die Küche gleich gut. Seine Geſtalt iſt kugelförmig, kleinere Früchte hingegen haben öfters ein etwas zugeſpitztes Anſehen; gewöhnlich iſt er 2¾ Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der geſchloſſene, ſtarkblätterige Kelch ſitzt in einer anſehnlich tiefen, mit feinen Falten oder Rippen umgebenen Einſenkung; auch ſieht man an der Frucht deutliche Erhabenheiten hinlaufen. Der dünne, holzige Stiel iſt ½ Zoll lang und ſteht in einer

tiefen, trichterförmigen, mit feinem Roſt bekleideten Höhle. Die Grundfarbe der glatten, glänzenden, am Baum mit ſtarkem Duft belaufenen Schale iſt hellgrün oder gelblichgrün, wovon aber ſelten etwas rein zu ſehen iſt, indem faſt die ganze Frucht mit einem ſchönen, ſtarken Carmoiſinroth verwaſchen iſt, in dem man deutlich viele rothe Streifen bemerkt, welche nach der Schattenſeite zu ſichtbar werden, wozwiſchen noch fein getuſcht, von der Grundfarbe nur wenig zu ſehen iſt. Die Punkte ſind ziemlich zahlreich, ſtark und braun, jedoch nur im Roth ſichtbar. Das weißlichgelbe Fleiſch iſt feſt, doch dabei markicht, ſaftvoll, von ſüßweinſäuerlichem, etwas alantartigem Geſchmack; auch hat der Apfel einen angenehmen Violengeruch und welkt nicht. Das Kernhaus iſt groß, etwas offen; die Kammern ſind geräumig und enthalten viele, ſtarke, ſpitzeiförmige Kerne. Die Kelchröhre iſt ganz flach. Die Frucht zeitigt im November und hält ſich bis in den Sommer, oft ein ganzes Jahr hindurch.

Der Baum wächſt lebhaft, treibt ſeine Äſte gerade in die Luft, belaubt ſich ſtark und liefert jährlich reichliche Erndten. Der Blattſtiel hat breite, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 166. Der rothe Apollo. L'Apollo. II. R.

D. IX. H. S. 59.

Dieſer ſchöne, ziemlich große und vortreffliche, agatartig glänzende Winter-Tafelapfel ſtammt aus Verdün in Frankreich, und iſt eine für die Küche vorzüglich ſchätzbare Frucht. Seine Geſtalt iſt mehr kugelförmig, als plattrund, 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der etwas kleine, oft fehlerhafte Kelch iſt geſchloſſen, zuweilen auch offen, und ſitzt in einer ziemlich geräumigen, tiefen, mit feinen Rippen umgebenen Einſenkung, wovon 6 bis 8 kantartige Erhabenheiten ſanft, doch ohne die Rundung zu verderben, über die Frucht hinlaufen. Der holzige, ziemlich ſtarke Stiel iſt 1½ Zoll lang, und ſteht in einer weit ausgeſchweiften, tiefen, trichterförmigen, mit etwas feinem Roſt gefütterten Höhle. Die Grundfarbe der ſehr zarten Schale iſt ein blaſſes Hellgrün, welches ſpäter ein blaſſes Hellgelb wird, wovon oft nur wenig zu ſehen, indem ein glänzendes Blutroth faſt die ganze Frucht bedeckt, welches auf der Schattenſeite nur etwas bleicher wird, ſo daß die Grundfarbe durchſcheint. Oft zeigt ſich auch im Roth die Grundfarbe als röthlichgelbe Streifen, welche hier und da durchſchimmern. Die Punkte ſind ſehr fein, weitläufig, gelblich, und auf der Schattenſeite oft röthlich. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, um das Kernhaus ſchön roſenroth, brüchig, weich, locker, voll Saft, von ſüßweinſäuerlichem, etwas roſenartigem Geſchmack und angenehmem Geruch. Das Kernhaus iſt groß, ziemlich offen; die Kammern ſind ſehr geräumig, laufen in die Breite und enthalten nur wenig hellzimmtfarbige, häufig aber nur taube Kerne. Die Kelchröhre iſt ein ſtarker, nicht tief herabgehender, ſpitziger Kegel. Die Frucht zeitigt im December, hält ſich bis in den Winter, verliert aber dann ihren Wohlgeſchmack.

Digitized by Google

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, wird groß, belaubt ſich ſtark, und iſt recht fruchtbar, verlangt aber einen warmen Stand und tiefgehenden Boden, ſonſt wird die Frucht nicht ſo gut. Der Blattſtiel hat pfriemen- oder lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 167. Der engliſche Erdbeerapfel. Strawberry Apple. II. R.

D. ſyſt. Verz. Nr. 529. S. 21.

Stammt aus London.

Ein ſchöner, mittelmäßig großer Winterapfel für die Tafel, 3 Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der Kelch ſitzt in einer kleinen, mit ſanften Rippen beſetzten Einſenkung, die aber nicht deutlich über die Frucht hin zu ſehen ſind. Der fleiſchige Stiel ſteht in einer engen, ziemlich tiefen, roſtfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der etwas zähfettig anzufühlenden Schale iſt gelb, wovon aber wenig rein zu ſehen iſt, indem faſt die ganze Frucht mit ſehr vielen rothen Streifen beſetzt iſt, wobei die Sonnenſeite dazwiſchen noch roth getuſcht erſcheint. Der Apfel hat einen ſtarken, angenehmen Geruch und welkt nicht. Das Fleiſch iſt fein, feſt, ſaftvoll und von einem der Ananaserdbeere ähnlichen Geſchmack. Das Kernhaus iſt klein.

Die Frucht zeitigt im December, und hält ſich lange.

Nr. 168. Der zimmtartige Winterkronapfel. Kaneel soete Aagt-Appel. II. R.

D. I. B. R. A. S. 32.

Ein nur mittelmäßig großer, mehr etwas kleiner, haltbarer, holländiſcher Tafelapfel von einem ſehr angenehmen Zimmtgeſchmack. Sein Anſehen iſt etwas kugelförmig, und hat die Größe eines ſtarken Edelborsdorfers, 2½ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der ſchmalblättrige, ziemlich lange und ſpitzige Kelch iſt halb offen, und ſitzt in einer etwas engen, aber größtentheils tiefen, mit feinen Falten beſetzten Einſenkung; auch laufen über die Frucht breite, beulenartige Erhabenheiten, welche die Rundung derſelben entſtellen. Der dünne, holzige Stiel iſt ½ Zoll lang, und ſitzt in einer engen, tiefen, meiſtens glatten Höhle. Die Farbe der zarten, glänzenden Schale iſt ein helles Grün, welches ſpäter ein ſchönes Citronengelb wird, wobei die Schale rund herum mit kleinen, kurzabgeſetzten Carmoiſinſtreifen beſetzt, und dazwiſchen leicht getuſcht oder punctirt iſt; zuweilen ſieht man auch einen oder mehre breite Bandſtreifen über die Frucht hinlaufen. Punkte ſind beſonders auf der Sonnenſeite ziemlich häufig, fein und gelblich; auf der Schattenſeite ſind ſie undeutlich und fehlen oft gänzlich. Das gelbliche Fleiſch iſt fein, ſaftvoll, markicht, von einem recht angenehmen alant- oder zimmtartigen Zuckergeſchmack, auch riecht der Apfel angenehm und welkt erſt im Frühjahr. Das Kernhaus iſt nicht immer offen, und unregelmäßig; die Kammern ſind weit, und enthalten ziemlich viele, ſchwarzbraune, kulpige oder eiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht als ein ſchmaler Kegel tief nach dem Kernhaus

herab. Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis ins Frühjahr, verliert aber alsdann den Geschmack.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß, bildet eine holzreiche, etwas breitgewölbte Krone, belaubt sich stark und wird recht fruchtbar. Der Blattstiel hat starke, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 169. Das rothe Seidenhemdchen. II. R.

Chr. H. Wb. S. 105. T. O. G. XVIII. B. S. 166. Taf. 7.

Ein runder, schöner, ziemlich großer und vortrefflicher Winter-Tafelapfel, von platter Form, eigentlich plattrund, 2½ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der kleinblätterige offene Kelch sitzt in einer geräumigen, etwas flachen Einsenkung, an welcher man nur sehr wenig Faltenartiges bemerkt; auch ist die Frucht ganz ohne Erhabenheiten und völlig rund in ihrem Durchmesser. Der sehr dünne Stiel ist ½ Zoll lang und steht in einer flachen Höhle. Die Grundfarbe der sehr feinen, glänzenden Schale ist blaßgelb, wovon aber nur wenig zu sehen, indem ein dunkles Carmoisinroth fast die ganze Frucht bedeckt, so daß man nur wenig von der Grundfarbe zu sehen bekommt. Punkte hat dieser Apfel häufig, sie sind weiß und im Rothen recht sichtbar. Das Fleisch ist schneeweiß, zart, mürbe und hinlänglich saftig, von einem sehr delicaten, etwas weinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind geräumig, und enthalten viele vollkommene, schwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Februar.

Der Baum wächst ansehnlich, macht starke, schön belaubte Zweige, und trägt reichliche Früchte; paßt gut an das Spalier, auf Johannisstamm veredelt.

Nr. 170. Multhaupt's Winterkronapfel. II. R.

D. V. B. R. A. S. 38.

Diesen Sämling erzog Herr Multhaupt, Weinhändler in Vienenburg, und der Herr Superintendent Cladius in Hildesheim übersendete an Hrn. GR. Diel die Pfropfreiser davon, nebst noch mehren andern aus Samen erzogenen Sorten.

Ein recht schöner, wie aus Wachs geformter, etwas kleiner, haltbarer Winter-Tafelapfel und vortrefflich für die Küche. Von Form und Größe ist er einem starken Edelborsdorfer sehr ähnlich, und nähert sich ziemlich der Kugelform, er ist 2½ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der starke, langgespitzte Kelch ist geschlossen und sitzt in einer oft etwas seichten, mit sternförmigen Falten besetzten Einsenkung, von denen häufig einige bemerkbar sich über die Frucht hinziehen. Der holzige, bald kurze, bald ½ Zoll lange Stiel steht in einer geräumigen, tiefen, trichterförmigen, öfters fein rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten, glänzenden Schale ist vom Baume strohweiß, oder noch grünlich weiß, wird aber später schönes Citronengelb, dabei ist der größere Theil der Frucht mit schönen, kurz abgesetzten Carmoisinstreifen nicht überhäuft

beſetzt, zwiſchen welchen noch ganz leicht nur etwas Weniges punctirt iſt, was ihr ein ſchönes Anſehen giebt. Eigentliche Punkte findet man gar nicht, ſelbſt nicht einmal auf der Sonnenſeite. Das Fleiſch iſt weiß, fein, ſaftvoll, von einem feinen, ſüßweinſäuerlichen Geſchmack; auch hat der Apfel einen ſehr ſtarken Violengeruch und welkt nicht. Das Kernhaus iſt etwas offen; die Kammern ſind geräumig und ſtecken voller ſtarken, ſpitzen, braunen Kerne, oft 3 in einer Kammer. Die Kelchröhre iſt ein ſchöner, bis auf das Kernhaus herabgehender Kegel.

Die Reifzeit fällt gegen das Ende des Decembers und dauert bis in das Frühjahr.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, geht ſchön in die Höhe, belaubt ſich ſtark und trägt reichlich. Der Blattſtiel hat nur feine Afterſpitzen.

Nr. 171. Der Tyroler Roſenapfel. Tyrolesa Rosa. II. R. D. IV. B. R. A. S. 35.

Stammt aus dem Großherzoglichen Garten Boboli in Florenz, von wohr ihn der Herr Kammerherr, Freiherr von Carlowitz, nebſt mehren andern guten Sorten verſchrieb, und dem Hrn. GR. Diel mittheilte.

Ein ſchöner, nur mittelmäßig großer, aber vortrefflicher Winter-Tafelapfel von gewürzhaftem Zuckergeſchmack. Von Form iſt er mehr platt, als kugelförmig, oft aber findet man auch durch ſtarke Rippen entſtellte Früchte, welche ein ſtumpf zugeſpitztes Anſehen haben; gewöhnlich iſt er 2¾ Zoll breit und 2¼ bis 2½ Zoll hoch. Der ſcharf und langgeſpitzte Kelch iſt halb offen und ſitzt in einer anſehnlich tiefen, öfters mit feinen Rippen beſetzten Einſenkung, wovon ſich einzelne calvillartig erheben und deutlich über die ganze Frucht hinlaufen. Der dünne, holzige Stiel iſt 1 bis 1¼ Zoll lang und ſteht in einer tiefen, trichterförmigen Höhle, welche mit etwas Roſt bekleidet iſt. Die Grundfarbe der glatten, zarten Schale iſt hellgrün oder grünlichweiß, wird aber in der Zeitigung citronengelb, wovon aber bei beſonnten Früchten nur wenig zu ſehen iſt, indem eine ſchöne, dunkle, blutartige Röthe faſt die ganze Schale überzieht und nur auf der Schattenſeite die Grundfarbe durchſchimmern läßt. Nur bei beſchatteten Früchten ſieht man dieſe rein; auch iſt bei dieſen die Stielwölbung mit ſchönen Streifen beſetzt, welche bis über die Mitte der Frucht laufen. Die Punkte ſind zerſtreut, fein, braun, und nur in der Grundfarbe ſichtbar. Das Fleiſch iſt gelblichweiß, ſehr fein, ſaftvoll, feſt, von erhabenem, zimmtartigem, wahrem Zuckergeſchmack; auch hat der Apfel einen angenehmen Violengeruch und welkt nicht. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kammern ſind geräumig und enthalten kleine, ſehr ſpitze Kerne. Die Kelchröhre geht ſtark bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December oder Januar, und hält ſich bis in den Sommer.

Der Baum wächst nicht stark, geht mit seinen Ästen etwas abstehend in die Luft, bildet eine etwas breit gewölbte Krone, und wird bald und recht fruchtbar. Auf Wildlinge veredelt, giebt er schöne, nicht so frech wachsende, und bald tragende Pyramiden. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Dritte Classe.

Rambours, Rambouräpfel.

Kennzeichen der Classe.

1) Sind sämmtlich große Äpfel und enthalten die größte Äpfelform.
2) Haben größtentheils oder fast immer zwei ungleiche Hälften, nämlich eine Seite niedriger, als die andere.
3) Sind am Kelch stets mit Rippen versehen, die breit erhaben und eine vor der andern sich unregelmäßig hervordrängend, über die Frucht hinlaufen, wodurch dieselben oft in ihrer Form unregelmäßig, schief oder breit gedrückt werden.
4) Sind stets breiter, als hoch, und zuweilen nur hochaussehend von Form.
5) Haben alle ein lockeres, grobkörnichtes, oft sehr angenehmes Fleisch.

Kennzeichen der Ordnung.

Erste Ordnung. Mit großem Kernhause.
Zweite Ordnung. Mit engem Kernhause.

Die Rambours eignen sich wegen ihrer Größe und säuerlichen Geschmackes vorzüglich für den Landmann, welcher beide Eigenschaften liebt, nur taugen sie nicht in freie, den Winden zu sehr ausgesetzte Anpflanzungen, wo sie wegen ihrer Größe und Schwere zu leicht abgeworfen werden. Es sind größtentheils nur zur Wirthschaft taugliche Äpfel, als: zum Welken, zu Backwerk, zu Apfelmuß und zur Bereitung des Äpfelweins oder Essigs. In Privatgärten pflanze man nur wenige davon an, dann aber nur die vorzüglichsten und besten dieser Classe; indem man ja die Wahl unter den edelsten Äpfelsorten hat, und dann doch ein guter Tafelapfel einem säuerlichen Rambour vorzuziehen ist.

Digitized by Google

Erſte Ordnung.

Mit großem Kernhauſe.

Nr. 172. Der Würzrambour. Der Würzapfel. III. R.

T. O. G. XXI. B. S. 17. Taf. 4.

Ein großer, ſchöner, für die Wirthſchaft vorzüglich brauchbarer Sommerapfel, weniger zum rohen Genuß. Seine Form iſt mehr breit, als hoch, auf einer Seite iſt der Apfel höher, als auf der andern, und ſeine gewöhnliche Größe 4¼ Zoll breit und 3¼ Zoll hoch. Der offene, grünblätterige Kelch ſitzt in einer geräumigen, nicht tiefen, trichterförmigen, mit Falten umgebenen Einſenkung, aus welcher ſich ſtarke Erhöhungen faſt calvillartig über die Frucht hinziehen. Die Kelchröhre iſt offen, ſo daß man durch deren Öffnung faſt bis in das Kernhaus herab ſehen kann. Der kurze, ſelten hervorſtehende Stiel beſteht oft nur aus einem Fleiſchbutz, ſteht in einer mittelmäßig tiefen und breiten, mit grauem, ſternartigem Roſt bekleideten Höhle, aus welcher ſich ein feiner Duft oft über die ganze Frucht hin verbreitet. Die Grundfarbe der nicht ſonderlich dicken Schale iſt anfänglich hellgrün, verändert ſich aber auf dem Lager ins Strohgelbe; oft iſt die Frucht auf der Sonnenſeite mit einer dunkelrothen Farbe um die Stielwölbung bis zum Kelch angelaufen, welche, genau betrachtet, aus den feinſten, zuſammengefloſſenen Punkten beſteht, wozwiſchen die Grundfarbe durchſcheint. In dieſer Röthe finden ſich noch hell carmoiſinröthliche, kurz abgeſetzte, bald breite, bald ſchmale Streifen und Flecken, welche dem Apfel ein ſehr buntes Anſehen geben. Beſchattete Früchte bleiben hellgrün und haben nur zuweilen einen lichten Anflug von Röthe. Die Punkte ſind weißlich, nicht häufig; auch findet man noch einige kleine, ſchwärzlichgraue Roſtflecken an der Frucht. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, mit grünlichen Adern durchzogen, ziemlich ſaftreich, etwas gröblich und feſt, von einem ſäuerlich gewürzhaften Geſchmack. Das Kernhaus iſt äußerſt groß, breit und hoch, dabei aber ſehr unregelmäßig; die Kammern ſind ſehr weit, enthalten aber nur ſelten einen vollkommenen Kern. Die Kelchröhre geht bis in das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers, hält ſich bis in die Mitte deſſelben, bekommt aber dann braune Stippen an der Schale und im Fleiſch.

Der Baum wird groß und alt, macht einen ſtarken Stamm und iſt ſehr dauerhaft, ſeine Äſte trägt er abwärts ſtehend, bildet aber doch eine ſchön belaubte Krone und iſt jährlich äußerſt fruchtbar. Der Blattſtiel hat öfters pfriemenförmige Afterblätter. Verdient, häufig vom Landmann angepflanzt zu werden.

Nr. 173. Der Pleisner Sommerrambour. III. R.

D. VII. H. S. 109. T. O. G. XXII. B. S. 97. Taf. 9.

Ein in Thüringen und ganz Sachsen allgemein bekannter, großer, schöner Septemberapfel, aber mehr für die Wirthschaft, als zum rohen Genuß geeignet. In seiner Form hat er viel Ähnliches von dem Lothringer Rambour, und ist eben so veränderlich, wie der vorherbeschriebene rothe Sommerrambour; er ist bald platt, bald ziemlich hochgebaut, und oft eben so verschoben, wie jener. In seiner platten Form ist er gewöhnlich 4 Zoll breit und 3 Zoll hoch, oft ist er aber auch eben so hoch, als breit, und gewöhnlich auf einer Seite höher, als auf der andern. Der lange und starkblätterige Kelch ist geschlossen und sitzt in einer schönen, ansehnlichen, oft wahrhaft tiefen, mit feinen, oft auch recht starken, calvillartigen Rippen besetzten Einsenkung, von denen sich 5 und oft mehre deutlich und erhaben über die Frucht hinziehen und zuweilen die Form verschieben, oder eckig machen. Der sehr kurze Stiel ragt nicht über die Stielwölbung hervor und sitzt in einer geräumigen, weiten, tiefen, mit Rost bekleideten Höhle, welcher sich oft strahlenförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der feinen Schale ist ein gelbliches Weiß, welches aber bald ein schönes helles Citronengelb wird; die Sonnenseite ist mit vielen schönen, kurz abgesetzten, oft starken Carmoisinstreifen besetzt, die sich öfters um die ganze Kelch- und Stielwölbung herumziehen, wozwischen noch stark getuscht, punctirt oder fein verwaschen ist. Wahre Punkte bemerkt man nur wenige in der Grundfarbe, hingegen im Roth sieht man viele feine, gelbliche Punkte und zuweilen auch schwärzliche Rostflecken. Das Fleisch ist weiß, feinkörnig, saftvoll, von einem süßweinsäuerlichen Geschmack; der Apfel hat einen sehr angenehmen, starken Geruch und welkt nicht. Das Kernhaus ist offen und oft unregelmäßig; die Kammern sind groß, weit und enthalten nicht viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht kegelförmig bis an das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers, dauert 4 bis 6 Wochen, worauf sie fault.

Der Baum wird sehr stark, treibt seine Äste etwas abstehend, und bildet eine weit ausgebreitete, schön belaubte Krone, wird frühzeitig und sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat nur kleine Afterspitzen.

Nr. 174. Der englische Prahlrambour. Glory of the West. (Stolz von Westen.) II. R.

D. XII. H. S. 83.

Wahrscheinlich eine neue Frucht aus einem westlichen Theil von England, und in London also benamt.

Ein großer, sehr schöner und wohlriechender Herbst-Tafelapfel, und für die Küche ausgesucht gut. Seine Form ist plattrund, und nimmt gegen den Kelch zu etwas stärker ab, wo er sich mit einer

kleinen ſtumpfen Spitze endiget; er iſt 3¼ Zoll breit, oft auch ½ Zoll breiter, und 2¾ Zoll hoch. Der kleine, dürre, oft verſtümmelte Kelch ſitzt in einer engen, jedoch ziemlich tiefen, mit feinen Falten und Rippchen beſetzten Einſenkung, wovon mehre ziemlich erhaben über die Frucht laufen, auch ſich gewöhnlich einige ſtarke hervordrängen und dadurch die Rundung verſchieben. Der ſtarke, fleiſchige, nicht ſelten 1 Zoll lange Stiel, ſitzt in einer tiefen und gewöhnlich glatten Höhle. Die Farbe der ungemein glänzenden Schale iſt ein helles Strohgelb, das mit der vollen Zeitigung ein wahres Citronengelb wird; die Sonnenſeite iſt mit einer angenehm dünnen, etwas erdartigen Röthe nur leicht marmorirt. Die Punkte ſind weitläufig vertheilt, fein, im Gelben grünlich und im Roth gelblich, fallen aber nicht ins Auge. Das Fleiſch iſt weiß, fein, ſehr ſaftvoll, von einem gewürzhaften, ganz weinartigen, erfriſchenden Geſchmack; auch hat der Apfel einen ſehr ſtarken Geruch und welkt nicht. Das Kernhaus iſt ſehr groß, offen und läuft in die Breite. Die Kammern ſind regelmäßig, aber ſehr weit und enthalten oft ſehr viele, aber meiſtens taube Kerne. Die Kelchröhre geht als ein Cylinder bis faſt auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers und hält ſich volle 4 Wochen, worauf ſie aber fault.

Der Baum wächſt, wie faſt alle Rambours, ſehr ſtark, wird groß, trägt ſeine Äſte ſtark abſtehend, und bildet dadurch eine breitgewölbte Krone; übrigens wird er frühzeitig, oft ſchon in der Baumſchule fruchtbar. Der Blattſtiel hat fadenförmige Afterſpitzen. Verdient, angepflanzt zu werden.

Nr. 175. Der große rothe Herbſt-Faros. Le gros Faros rouge d'automne. H. R.

D. IV. H. S. 78. Chr. H. Wb. S. 87.

Eine große, ſchöne, vortreffliche Herbſtfrucht, ſowohl für die Tafel, als für die Wirthſchaft ausgeſucht gut. Die Form iſt plattrund, wölbt ſich nur ſelten hoch, und die Wölbung um den Kelch iſt nur um etwas kleiner, als die um den Stiel; gewöhnlich iſt er 3½ bis 3¾ Zoll breit und nur 2¾ Zoll hoch. Der lange und ſehr ſpitzblättrige, meiſtens grün bleibende Kelch, iſt ziemlich geſchloſſen und ſitzt in einer geräumigen, tiefen, mit mehren feinen Falten beſetzten Einſenkung, welche ſichtbar, aber ſehr ſanft bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der ſehr dünne, kurze Stiel ſteht entweder der Frucht gleich, oder geht nur etwas über die Frucht hervor. Die Grundfarbe der feinen Schale iſt ein durchſchimmerndes trübes Gelb, das man nur ſelten um die Stielhöhle herum rein ſieht, denn die ganze Frucht iſt mit einem trüben, abgerieben glänzenden, eigenen Roth dergeſtalt überzogen, daß es, zumal auf der Sonnenſeite, wo es mit grünlichen, marmorirten Fleckchen durchmiſcht iſt, als ein von Rauch verdorbenes carmoiſinartiges Roth erſcheint, worin noch undeutliche Streifen ſichtbar werden. Auf der Schattenſeite iſt dieſes Roth viel dünner, trüber, und über-

Digitized by Google

fließt gleichsam nur die Grundfarbe, so daß das Ganze eine Mischung von Gelb, Roth und etwas Grün zu seyn scheint. Die Punkte sind nicht häufig, auf der Schattenseite kaum bemerkbar, und im Roth fein und hellgrau. Das gelblichweiße Fleisch ist locker, weich, saftvoll, von sehr angenehmem, süßsäuerlichem, etwas violenartigem Geschmack; auch riecht der Apfel angenehm und welkt nicht. Das Kernhaus ist offen; die Kammern sind sehr weit und enthalten viele dickbauchichte Kerne. Die Kelchröhre geht kegelförmig ziemlich tief herab.

Die Frucht zeitigt Anfangs oder Mitte Octobers und hält sich einige Monate.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß und belaubt sich schön; der Blattstiel hat kleine Afterblätter.

Nr. 176. Das Hausmütterchen. La Menagère. III. R.

Allg. T. G. Magazin. Jahr 1805. S. 453. Taf. 29.

Dieser sehr große Apfel, welcher der Riese unter den Äpfeln genannt zu werden verdient, stammt von dem Herrn Kunstgärtner Maßman bei Hannover, und ist daselbst unter dem Namen des großen Pfundrambour-Wildlings angezogen. Wahrscheinlich ist er eine Kernfrucht eines Rambours, und wird wegen seiner außerordentlichen Größe auch der Riesenapfel genannt.

In seiner Form ist er plattrund, von schöner Apfelform und prahlendem Ansehen, auch in Hinsicht der Farbe. Seine größte Breite hat er fast in der Hälfte seiner Höhe, von der er sich nach dem Stiel zu platt zurundet. Nach dem Kelch hin nimmt er erstlich etwas ab und wölbt sich dann hoch zu. Auf einer Seite ist der Apfel immer höher, als auf der andern, und eine vollkommene Frucht ist 4½ Zoll breit und 3 Zoll und einige Linien hoch. Der unvollkommene, fehlerhafte Kelch ist weit offen, so daß man in die trichterförmige Kelchröhre bis auf den Grund sehen kann, und sitzt in einer weiten, tiefen, mit Falten umgebenen Einsenkung, wovon sich mehre, oft 10 dergleichen, mehr oder weniger erhaben, doch flach bis zur Stielhöhle hinziehen, ohne deren Rundung zu verderben. Der kurze, holzige Stiel steht in einer flachen, geräumigen Höhle, an deren Rand sich besonders die herablaufenden Erhabenheiten bemerkbar machen. Die Grundfarbe der glatten, dünnen Schale ist grün, wird aber später auf dem Lager weißgelb. Auf der Sonnenseite ist die Schale mit einem schönen Carminroth belegt, welches aber meistens nur aus großen und kleinen, zart angesprengten Punkten besteht. Das Fleisch ist grünlichweiß, locker, hinreichend saftig, und von einem angenehmen, süßsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist unten sehr breit und krümmt sich dann kurz nach dem Kelche zu, nach dem es spitzig zuläuft. Die Kernkammern sind gedrückt, geräumig und offen, und enthalten dickrundliche, kurz zugespitzte Kerne. Die Kelchröhre geht trichterförmig nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis in den Decem-

Digitized by Google

der. Auf der Tafel erregt ſeine Größe Aufſehen; er iſt aber eigentlich nur eine gute Küchenfrucht.

Der Baum wird ſtark, wächſt frech, ſeine Krone breitet ſich ziemlich weit aus, und obgleich ſie mit vielen Äſten beſetzt iſt, ſo ſtehen die Zweige derſelben doch regelmäßig und ſind nicht überflüſſig vorhanden, weßhalb er ſich auch zum Spalier gut eignet.

Nr. 177. Der weiße Kaiſerapfel. Pomme Impériale blanche. II. R.

Chr. H. Wb. S. 54.

Ich erhielt den Apfel unter dem Namen: Weißer geſtreifter Kaiſerapfel; wahrſcheinlich iſt es der weiße Kaiſerapfel, welcher ebenfalls geſtreift iſt. Manger ſagt von ihm: Es iſt eine Art Herrenapfel, aber vorzüglicher als dieſer.

Die Farbe der Haut iſt weißgelb, mit Roth geſtrichelt. Das Fleiſch iſt ſchneeweiß, milde und von einem etwas ſüßen, hochweinſäuerlichen Geſchmack von erhabenem Parfüm. Das Kernhaus iſt ſehr weit.

Die Frucht zeitigt im October, und hält ſich bis in den Januar. Soll ein guter Tafelapfel ſeyn, aber etwas zärtlich an der Schale, welche leicht braune Flecken nach dem Druck bekommt.

Nr. 178. Der rothe Cardinalsapfel. Le Cardinal rouge. II. R.

D. III. H. S. 94. Chr. H. Wb. S. 31. D. O. C. Nr. 5.

Ein großer, ſchöner und vortrefflicher Herbſtapfel, ſowohl für die Tafel, als vorzüglich für die Wirthſchaft ſehr ſchätzbar, und zum Dämpfen, hauptſächlich zu Apfelmuß, vielen andern vorzuziehen. In Form und Größe hat er viel Ähnliches von dem rothen Sommerrambour, nur iſt er größtentheils etwas platter, und unterſcheidet ſich hinlänglich durch Farbe, Reife und Fleiſch von jenem. Seine Form iſt meiſtens platt, und oft durch ſtark hervortretende Rippen in die Breite etwas länglich verſchoben, kleinere Früchte hingegen ſind regelmäßig geformt; er iſt 3½ Zoll breit und nur 2½ Zoll hoch. Der geſchloſſene, ziemlich große, anfänglich häufig noch grüne Kelch ſitzt in einer nicht tiefen, unregelmäßigen, faſt immer mit feinen Falten und weißlicher Wolle beſetzten Einſenkung, welche ſich zwar zu keinen wahren Rippen erheben, doch aber als ſehr ſichtbare, breite Erhabenheiten über die Frucht ſich hinziehen, und ſolche in ihrer Rundung verunſtalten. Der ſehr kurze, ſelten die Stielhöhle überragende Stiel ſteht in einer weiten, bald ziemlich tiefen, bald aber auch ſehr ſeichten, mit oft ſehr rauhem Roſt gefütterten Höhle, der ſich auch mehrentheils ſtrahlenförmig weit über die Stielhöhle hinaus verbreitet. Die Grundfarbe der feinen, mit Duft belaufenen Schale iſt blaßgrün, welches im Liegen kaum etwas gelber wird; die Sonnenſeite hingegen iſt mit einem ſchönen, hellen Blutroth verwaſchen, welches ſich nach der Schattenſeite zu abnehmend verliert, ſo daß noch ein Theil der Grund-

Ihre Kinder zu Gehorsam, Fleiß und Ordnung anhalten, Ihnen

saftig, von einem gewürzhaften, etwas himbeerartigen, weinichten Zuckergeschmack, dem rothen Cardinalsapfel sehr ähnlich, zu dessen Familie der Alexander gehört. Der Apfel hat einen starken, violenartigen Geruch, und welkt nicht. Das Kernhaus ist groß, nur wenig oder gar nicht offen, und sitzt auf dem Stiel auf. Die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten schöne, starke, spitzeiförmige, doch auch oft taube Kerne. Die Kelchröhre ist nur ein starker, stumpfspitziger Kegel.

Die Frucht zeitigt im November, hält sich aber nicht wohl den ganzen Winter hindurch.

Der Baum wächst sehr lebhaft, belaubt sich stark, und geht mit seinen Ästen gut in die Luft. Der starke Blattstiel hat große lanzettförmige Afterblätter. Ist der Anpflanzung werth, zumal er mit dem rothen Cardinal in gleichen Rang gesetzt wird.

Nr. 180. Der gelbe Calvillrambour. III. R.

D. XXI. H. S. 69.

Stammt aus der Abtei Rommersdorf am Rhein.

Ein großer, schöner, ziemlich wohlgebildeter, später Herbst- oder früher Winterapfel, der viel Ähnliches von einem recht großen, weißen Wintercalville, oder von dem gelben englischen Carolin hat, und sowohl zum rohen Genuß, wie auch für die Wirthschaft recht schätzbar ist. In seiner Form ist er etwas hochaussehend zugespitzt. Der Bauch sitzt stark unter der Mitte nach dem Stiel hin, um den sich der Apfel flachrund zuwölbt und breit auffitzt; nach dem Kelch hin nimmt er stärker ab, und bildet daselbst eine abgestumpfte Spitze. Eine gewöhnliche Frucht auf Hochstamm ist 3½ Zoll breit und 3 bis 3¼ Zoll hoch. Der fein- und langblättrige Kelch ist meistens geschlossen, und sitzt in einer ansehnlich tiefen, mit vielen feinen Rippchen besetzten Einsenkung; auch laufen über die Frucht bis zur Stielhöhle viele schöne, calvillartige Rippen. Der Stiel ist oft sehr kurz, holzig, und steht in einer weiten, tiefen, mit starkem Rost gefütterten Höhle, welcher sich oft über die ganze Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum ein schönes Strohweiß, Weißgelb, das auf dem Lager helles Citronengelb wird; auf der Sonnenseite findet man nur an ganz freihängenden Früchten, und meistens nur um die Stielwölbung einen leichten Anflug von einer erdartigen Röthe. Punkte findet man gar nicht an der Schale, eben so wenig andere Abzeichen. Das Fleisch ist weiß, fein, markicht, saftvoll und von einem angenehmen, süßen, reinen Weingeschmack. Das Kernhaus ist sehr groß, und geht vom Kelch bis zum Stiel; die Kelchröhre dagegen ist ganz kurz.

Die Frucht zeitigt im November, hält sich aber nicht weit über Weihnachten, sondern wird alsdann stippicht im Fleisch.

Der Baum wird groß, macht vieles Holz, belaubt sich etwas licht, und bildet eine hochgewölbte Krone, dabei ist er fruchtbar. Der Blattstiel hat schöne, starke, lanzettförmige Afterblätter.

Digitized by Google

Nr. 181. Der große flandriſche Rambour. Pomme de dixhuit pouces. II. R.

D. Verz. Nr. 539. S. 27.

Ein ſchöner, recht großer Winterrambour. Seine Form iſt plattrund, 3 Zoll hoch, 4 Zoll breit. Der Kelch ſitzt in einer tiefen, mit flachen, breiten Rippen umgebenen Einſenkung, die deutlich über die Frucht hinlaufen. Der Stiel iſt kurz, oft nur ein Fleiſchbutz, und ſteht in einer tiefen, roſtfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der Schale iſt gelblich, wovon aber ſelten etwas rein zu ſehen iſt, indem ein trübes Roth die Schattenſeite bedeckt; die Sonnenſeite hingegen iſt mit vielen ſtarken, ſchönen, rothen Streifen gezeichnet. Die Punkte ſind im Rothen zahlreich. Das Fleiſch iſt fein, markicht und von einem ſüßweinichten, roſenartigen Geſchmack. Das Kernhaus iſt groß.

Die Frucht zeitigt im November, und hält ſich bis in den Winter.

Nr. 182. Der Winterrambour. Le Rambour d'hiver. III. R.

D. III. H. S. 169. Chr. H. Wb. S. 78.

Stammt aus der ehemaligen Carthauſe in Paris, und darf nicht mit dem rothen Winterrambour verwechſelt werden.

Eine ſehr ſchöne, große, vorzüglich für die Wirthſchaft ſchätzbare Winterfrucht. In ihrer Form hat ſie viel Ähnliches von dem Lothringer Rambour, und iſt faſt eben ſo wie dieſer gezeichnet. Der Winterrambour weicht indeſſen in ſeiner Form etwas häufiger von Jenem ab, und ſieht eher etwas hoch aus, erreicht auch niemals die Größe des Lothringer Rambours, welcher oft monſtrös groß wird. Seine eigentliche Form iſt mehr platt, die Wölbung um den Kelch iſt immer etwas kleiner, als die um den Stiel, welches man vorzüglich an den etwas hochausſehenden Früchten beſonders bemerkt. Eine vollkommene Frucht iſt 4 Zoll breit und auf der höchſten Stelle 3 Zoll hoch, da die eine Seite immer niedriger, als die andere iſt. Der ſchöne, geſchloſſene und lange grün bleibende Kelch ſteht in einer ſchönen, tiefen, mit feinen Rippen umgebenen Einſenkung, die ſanft über die Frucht hinlaufen und ſich in regelmäßigen Erhabenheiten in der Stielhöhle verlieren. Bei manchen Früchten aber iſt die Kelcheinſenkung verſchoben, und die Frucht ſelber durch breite, nicht rippenartige Erhabenheiten oft länglich breitgedrückt. Der Stiel iſt meiſtens nur ein Fleiſchbutz, zuweilen aber auch ¾ Zoll lang, und ſteht in einer geräumigen, roſtfarbigen, tiefen Höhle, die öfters verſchoben iſt, aus welcher ſich gern der Roſt ſchön ſternförmig über einen Theil der Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der feinen Schale iſt vom Baum ein ſchönes, gelbliches Hellgrün, oder wahres Seladon, das erſt bei der vollen Zeitigung ſchön Citronengelb wird, wobei aber noch oft Spuren von Grün übrig bleiben, die ſich erſt im Winter ganz verlieren. Die Sonnen-

ſeite iſt mit ſchönen, kurz abgeſetzten Carmoiſinſtreifen vom Kelch bis zur Stielhöhle beſetzt, zwiſchen welchen die Schale noch ſchön punctirt iſt. Freihängende Früchte haben ſelbſt auf der Schattenſeite einzelne blaßrothe Streifen, beſonders um die Stielwölbung herum, wo hingegen andere ganz rein und ſchön glänzend, hellgrün und ſpäter gelb ſind. Die Punkte ſind nur im Gelben ſichtbar, ſie ſtehen weitläufig vertheilt und ſind braun. Das Fleiſch iſt weiß, anfänglich ins Grüne ſpielend, nachher gelblich, ſehr voll Saft, feſt, etwas grobkörnicht und von einem angenehmen, ſüßweinſäuerlichen Geſchmack, der von dem des Pfundapfels viel Ähnliches hat. Das Kernhaus iſt offen; die Kammern ſind ſehr geräumig, enthalten aber nur meiſtens taube Kerne. Die Kelchröhre geht kegelförmig bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December, und hält ſich bis zum Frühjahr.

Der Baum wird groß, wächſt ſtark, ſeine Äſte gehen gut in die Luft, ſtehen aber etwas abwärts vom Stamm; er belaubt ſich ſchön und iſt dabei fruchtbar. Der Blattſtiel hat keine Afterblätter. Der Baum verlangt einen gut gebauten Boden und eine warme Lage.

Nr. 183. Der Capuzinerapfel von Tournay. Pomme des Capucines. III. R.

D. ſyſtemat. Verz. Nr. 541.

Ein großer, calvillartig geſtalteter Winterapfel zum rohen Genuß, auch gut für die Küche, 4 Zoll breit und 3½ Zoll hoch. Der Kelch ſitzt in einer tiefen, mit Rippen umgebenen Einſenkung, die auch ſtark calvillartig über den Bauch der Frucht hinlaufen. Der kurze Stiel, oft nur ein Fleiſchbutz, ſteht in einer tiefen, roſtigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale iſt hellgelb, auf der Sonnenſeite hellroth, mit etwas dunklern Streifen beſetzt. Punkte findet man nur wenig. Der Apfel hat einen angenehmen Geruch. Das Fleiſch iſt markicht, ſaftvoll und von einem angenehmen, ſüßweinartigen Geſchmack. Das Kernhaus iſt groß. Die Frucht zeitigt im December.

Nr. 184. Harbert's reinettenartiger Rambour. II. R.

D. V. B. N. A. S. 44.

Dieſe ſchöne Frucht ſtammt von dem Herrn Landpfennigmeiſter Harbert zu Arnsberg in Weſtphalen, welcher ſie an den Herrn GR. Diel überſendete; von dieſem wurde die Frucht mit dem Namen des Erſtgenannten belegt.

Ein ſehr großer, ſchöner, ganz einfarbiger, haltbarer Winterapfel, ſowohl zum rohen Genuß, als auch für die Küche ausgeſucht gut. Seine Form iſt breit, abgeſtumpft zugeſpitzt, oft etwas hochausſehend, 3¼ bis 3½ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch, oft noch etwas höher. Der ſtarke, ſehr ſcharfgeſpitzte Kelch iſt offen, und ſitzt in einer geräumigen, anſehnlich tiefen, mit vielen feinen, faſt ſternähnlichen Falten umgebenen Einſenkung, welche aber ſelten und dann nur kaum be-

merkbar über die Frucht hinlaufen. Der dünne, holzige Stiel ist 1 bis 1¼ Zoll lang, und steht in einer tiefen, weiten, trichterförmigen, mit Rost bekleideten Höhle, der sich auch öfters sternförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum ein schönes Strohgelb, wird aber bald hohes Citronengelb, wobei man auf der Sonnenseite keine Röthe bemerkt. Die Punkte sind zwar zahlreich, aber wenig bemerkbar. Das Fleisch ist weißlichgelb, fein, saftvoll, von vortrefflichem, süßem, gewürzhaftem, weinartigem Geschmack, der viel Ähnliches von der Reinette von Orleans hat; auch hat der Apfel einen angenehmen Geruch, und welkt erst in der Überzeitigung. Das Kernhaus ist sehr offen und groß; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten mehr taube, als vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist sehr kurz.

Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis zum Sommer.

Der Baum wächst ziemlich lebhaft, wird groß, trägt seine Äste etwas abstehend, bildet eine breite, nicht stark belaubte Krone, und ist recht fruchtbar. Der Blattstiel hat starke, lanzettförmige Afterblätter. Verdient häufige Anpflanzung, und wird als ein sehr guter Apfel empfohlen.

Nr. 185. Der große Brasilienapfel. II. R.

D. Verz. Nr. 540. S. 28.

Ist nicht der, in Christ's H. Wb. S. 49. vorkommende, daselbst als Früher rother Herrnapfel aufgeführte Brasilienapfel, welcher im September zeitigt und sich nicht lange hält.

Ein prachtvoller, haltbarer Winterapfel zu dem Geschlecht der Cardinalsäpfel gehörig. Seine Form ist ziemlich kugelförmig 3¼ bis 3½ Zoll hoch und 3¾ bis 4 Zoll breit. Der Kelch steht in einer ansehnlich tiefen, mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung, die seicht, doch sichtbar über die Frucht hinlaufen. Der kurze Stiel, meistens nur ein Fleischbutz, sitzt in einer tiefen Höhle. Die Farbe der Schale ist rundumher mit einem dunklen Purpurroth überzogen, das auf der Sonnenseite schwärzlich schillernd, wie lackirt glänzt. Das Fleisch ist markicht, saftig und von einem gewürzhaften, süßweinichten, rosenartigen Geschmack, auch riecht die Frucht violenartig. Das Kernhaus ist groß, nicht offen.

Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis in das Frühjahr.

Nr. 186. Der Kürbisapfel. III. R.

D. V. H. S. 57.

Stammt von Wanfrieden aus dem Hessischen.

Ein sehr großer, starkgerippter, sehr haltbarer Winterapfel für die Wirthschaft, wegen seiner Größe sehr schätzbar. Seine Form ist etwas unregelmäßig, jedoch stets hochaussehend, zuweilen nähert sie sich der Kugelform. Der Bauch sitzt in der Mitte, nimmt von da gegen den Kelch hin mehr ab, als nach dem Stiel, so daß sie daselbst etwas

breiter, als oben am Kelch aussieht. Häufig sind beide Wölbungen sich gleich, wodurch die Frucht ein mehr kugelförmiges Ansehen bekommt. Eine auf Hochstamm erwachsene Frucht ist 3½ bis 4 Zoll breit und 3¼ bis 3½ Zoll hoch. Der spitzblättrige, meistens lange grün bleibende Kelch ist fest geschlossen, und sitzt in einer engen, tiefen Einsenkung, die das Ausgezeichnete hat, daß sie mit vielen scharfen Rippen besetzt ist, zwischen welchen noch mehre Fleischwärzchen befindlich sind. Von diesen scharfen Rippen erhebt sich eine vor der andern und laufen gemeinschaftlich bis zur Stielhöhle hin. Der starke Stiel ist bald ein Fleischbutz, bald sehr kurz und stark, zuweilen ½ Zoll lang, und steht in einer tiefen, schönen, zuweilen durch starke Fleischbeulen sehr verschobenen Höhle. Die Farbe der Haut ist ein reines Hellgelb, das in der Zeitigung schönes Citronengelb wird, wobei aber um die Kelchwölbung immer etwas Grünliches bleibt. Die Sonnenseite ist vom Stiel bis zum Kelch mit einem leichten, feuerartigen Roth dünn angelaufen. Die Punkte sind nur wenig auffallend, fein und gelblich, dagegen findet man mehre kleine und größere bräunliche Rostflecken an der Schale. Das Fleisch ist gelblichweiß, etwas grob, markicht, nicht sehr saftreich und von einem feinen, weinsäuerlichen Geschmack. Der Apfel riecht in der Zeitigung angenehm, und welkt nur erst gegen das Frühjahr zu. Das Kernhaus ist groß, offen, und stößt mit der Spitze fast bis an die Kelchröhre. Die Kammern sind theils weit, theils wieder etwas enge, und enthalten ziemlich viele, lange, aber meistens verschrumpfte Kerne. Die Kelchröhre geht breit und kegelförmig herab.

Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst sehr stark und lebhaft, und ist durch sein ungeheuer großes Blatt im ersten Jahr der Pfropfung kennbar. Seine starken Äste trägt er schön in die Luft, und seine Blätter sind groß, rundeiförmig, mit einer schönen, starken Spitze versehen. Der starke **Blattstiel hat kurze, feine, fadenförmige Afterblätter.**

Nr. 187. Der gestreifte Cardinal. Le Cardinal rayé. II. R.

D. Verz. Nr. 545 a. S. 31. Stammt aus dem Elsaß.

Ein recht schöner, ansehnlich großer, plattrunder Winterapfel, 2¾ Zoll hoch und 3½ Zoll breit. Die Form der Frucht ist plattrund, auf einer Seite höher, als auf der andern; der Bauch sitzt in der Mitte und rundet sich nach dem Stiel zu flach ab, nach dem Kelch nimmt er mehr ab, wodurch beide Wölbungen deutlich verschieden werden. Der spitzblättrige Kelch ist halb offen, und sitzt in einer ziemlich tiefen, geräumigen Einsenkung. Der ganz kurze, holzige Stiel steht in einer weiten, trichterförmigen und glatten Höhle. Die Farbe der Schale ist gelb, die Sonnenseite roth gestreift; die Punkte sind fein, nicht häufig und nur in der Grundfarbe sichtbar. Die Frucht riecht angenehm. Das weiße Fleisch ist fein, saftvoll und von einem angenehmen, rosenartigen, weinhaften Zuckergeschmack. Das Kern-

haus iſt anſehnlich groß, offen, breitlaufend; die Kammern geräumig, mit ziemlich vielen, vollkommenen Kernen beſetzt; die Kelchröhre iſt breit, kurz und fein zugeſpitzt.

Die Frucht zeitigt im December, und hält ſich bis in den Sommer.

Nr. 188. Der Rheiniſche geſtreifte Winterrambour. III. R.

D. XII. H. S. 78.

Ein ſehr ſchöner, oft wirklich großer, ſehr buntgeſtreifter und ſtark gefärbter Winterapfel, für die Wirthſchaft ſehr ſchätzbar, und am Rhein von dem Landmann zum rohen Genuß geliebt. In ſeiner Form iſt er plattrund, und neigt ſich ſelten zur Kugelform; ſeine gewöhnliche Größe iſt $3\frac{3}{4}$ Zoll breit und nur 3 Zoll hoch. Der ſtarke, breitblättrige Kelch iſt größtentheils geſchloſſen, und ſitzt in einer geräumigen, tiefen, ſchüſſelförmigen, öfters mit vielen feinen Falten beſetzten Einſenkung; auch bemerkt man oft ſtarke Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen, welche ihre Rundung verderben. Der ſehr kurze Stiel ſteht in einer ſehr geräumigen, ausgeſchweiften, trichterförmigen und glatten Höhle. Die Grundfarbe der glatten Schale iſt vom Baum ein helles Grün, welches ſpäter hellgelb wird, wovon aber nur auf der Schattenſeite etwas Weniges rein zu ſehen iſt, indem die ganze Schale mit vielen ſehr dunkelrothen, blutartigen Carmoiſinſtreifen überall beſetzt, und auf der Sonnenſeite mit etwas hellerem, zuweilen mit demſelben Roth ſo ſtark verwaſchen iſt, daß oft die ſtarken Streifen kaum bemerkbar ſind. Auf der Schattenſeite wird das Roth heller und die Streifen deutlicher, auch ſieht man da die Grundfarbe zwiſchen den Streifen häufig durchſcheinen. Die Punkte ſind weitläufig, im Roth hellröthlich, auf der Schattenſeite bräunlich. Das Fleiſch iſt fein, weiß, ſaftvoll, feſt, jedoch markicht, und von einem angenehmen, weinartigen Zuckergeſchmack, aber ohne Gewürz. Der Apfel hat in der Reife einen ſtarken Geruch und welkt nicht. Das Kernhaus iſt ſehr groß und ganz offen; die Kammern ſind ſehr weit, und enthalten nicht viele, dicke, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht ſpitzkegelförmig bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December, und hält ſich den ganzen Winter hindurch.

Der Baum wird ſehr groß, breitet ſeine Äſte aus, und bildet eine flachgewölbte, oft unregelmäßige Krone, wird aber erſt ſpät, wie der Winterborsdorfer, fruchtbar, erreicht aber auch, wie dieſer, ein hohes Alter. Der Blattſtiel hat pfriemenförmige Afterblätter. Schickt ſich gut zu öffentlichen Anpflanzungen.

Nr. 189. Der rothe Eckapfel. III. R.

T. O. G. XIX. B. S. 228. Taf. 19.

Ein ſehr großer, ſchöner, haltbarer Winterapfel, welcher in der Gegend um Meißen häufig angetroffen wird, und wegen ſeines feſten Fleiſches vorzüglich gut zum Welken, ſo wie zu jedem andern wirth-

Bestellung Wilhelm von Hessen's zum Landgrafen von Hessen-Rheinfels. Nach dem Tode des Landgrafen Ernst Leopold Constantin († 1693) wurde Landgraf Carl von Hessen-Cassel Vormund seines Neffen Wilhelm, des Sohnes des Landgrafen Ernst Leopold Constantin, und Regent der Grafschaft Rheinfels-Rotenburg. Landgraf Carl ernannte 1694 seinen Neffen Wilhelm zum Landgrafen von Hessen-Rheinfels. Dieser trat 1705 die Regierung an. Er starb 1725 und hinterließ seinen Sohn Carl, der 1711 geboren war. Dieser starb 1770 und hinterließ seinen Sohn Friedrich Wilhelm, der 1744 geboren war. Dieser starb 1810 und hinterließ seinen Sohn Carl, der 1771 geboren war. Dieser starb 1854 und hinterließ seinen Sohn Friedrich Wilhelm, der 1802 geboren war. Dieser starb 1867 und hinterließ seinen Sohn Carl, der 1833 geboren war. Dieser starb 1913 und hinterließ seinen Sohn Friedrich Wilhelm, der 1868 geboren war. Dieser starb 1945 und hinterließ seinen Sohn Carl, der 1902 geboren war. Dieser starb 1978 und hinterließ seinen Sohn Friedrich Wilhelm, der 1935 geboren war. Dieser starb 2010 und hinterließ seinen Sohn Carl, der 1968 geboren war. Dieser starb 2052 und hinterließ seinen Sohn Friedrich Wilhelm, der 2001 geboren war. Dieser starb 2085 und hinterließ seinen Sohn Carl, der 2034 geboren war. Dieser starb 2118 und hinterließ seinen Sohn Friedrich Wilhelm, der 2067 geboren war. Dieser starb 2151 und hinterließ seinen Sohn Carl, der 2100 geboren war. Dieser starb 2184 und hinterließ seinen Sohn Friedrich Wilhelm, der 2133 geboren war. Dieser starb 2217 und hinterließ seinen Sohn Carl, der

Jahr 1800 Nr. 22 Jahrgang 1800 Nr. 22

Jahrgang

Regierungsrath Dr. Wilhelm Schmidt, Professor Joseph Schmidt, Professor Dr. Wilhelm Schmidt, Professor Dr. Wilhelm Schmidt, Professor Dr. Wilhelm

Geſchmack; auch riecht der Apfel ſehr angenehm violenartig. Das Kernhaus iſt geſchloſſen, zuweilen auch offen; die Kammern ſind groß und geräumig, enthalten aber nur wenig und meiſtens taube Kerne. Die Kelchröhre ſenkt ſich ſtark herab.

Die Frucht zeitigt ſchon im September, iſt faſt vom Baum eßbar, und hält ſich wie der Sommerrambour 6 bis 8 Wochen, wird aber dann ſtippig.

Der Baum wächſt gut, wird ſtark und groß, treibt ſeine Äſte abſtehend und etwas hängend, und trägt beinahe ein Jahr um das andere reichlich Früchte. Der Blattſtiel hat feine, ſchöne Afterblättchen. Dieſer gute Apfel kann nicht genug angepflanzt werden, und verdient in jedem Garten eine Stelle. Vorzüglich für den Landmann zu empfehlen.

Nr. 193. Kirke's Sondergleichen. Kirke's Incomparable. II. R.

D. Verz. Nr. 543. S. 30.

Stammt aus London, und darf nicht mit Kirke's ſchönem Rambour, Kirke's Scarlet admirable, D. V. B. N. A. S. 52., verwechſelt werden.

Eine Prachtfrucht, dem Lothringer Sommerrambour ſehr ähnlich, 3 Zoll hoch, 3½ Zoll breit.

Die Frucht zeitigt im September und hält ſich 4 Wochen gut. Der Unterſchied in der Zeitigung, indem Kirke's ſchöner Rambour erſt im November zeitigt und ſich bis tief in den Winter hält, möchte wohl hinlänglich den Unterſchied beider Früchte bezeugen.

Nr. 194. Der Rambour von Orleans. Der rothe Lederapfel. Rambour d'Orleans. III. R.

Chr. H. Wb. S. 77.

Ein früher Herbſtapfel. Die Frucht iſt 2¾ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch, alſo von platter Form. Die Farbe der Schale iſt roth. Das Fleiſch iſt milde und hat einen guten Geſchmack. Die Frucht zeitigt Ende Septembers, und wird nach Verlauf von 4 Wochen mehlig.

Der Baum gleicht in Wuchs, Laub u. ſ. w. dem weißen Sommerrambour.

Nr. 195. Der Tulpencardinal. II. R.

D. VII. H. S. 129.

Der Apfel ſtammt aus dem Churfürſtlichen Garten zu Coblenz, wo man ihn den Tulpenapfel nannte. Chriſt's H. Wb. S. 111. iſt ein anderer Apfel, welcher ſchon im Auguſt reift und unter die Roſenäpfel gehört.

Ein ſehr ſchöner, großer, ſchätzbarer Herbſtapfel zum rohen Genuß angenehm, aber auch ausgeſucht gut für die Küche. Er gehört unter die Familie der Cardinalsäpfel, welche ſich beſonders durch einen ſtarken Violengeruch auszeichnen, und von ſeiner tulpenartigen Zeichnung erhielt er den Namen Tulpencardinal. Seine wahre Form iſt ſtets breitrund, auf einer Seite ſtets niedriger, als auf der andern, dabei oft in die Breite verſchoben, wodurch ſein Durchmeſſer verſchieden

wird. Der Bauch ſitzt in der Mitte und wölbt ſich nach dem Stiel ſchön plattrund zu, ſo daß die Frucht breit aufſitzt. Nach dem Kelch nimmt ſie merklich ſtärker ab, ſo daß beide Wölbungen deutlich verſchieden ſind und die obere Wölbung ein breit abgeſtumpftes Anſehen erhält. Ein vollkommener Apfel iſt 3½ Zoll breit, und auf der hohen Seite nicht ganz 3 Zoll hoch. Der ſtarke, ſpitze Kelch wird bald dürr, iſt fein weißwollicht, geſchloſſen, und ſitzt in einer ſchönen, geräumigen, ſchüſſelförmigen Einſenkung, welche oft grün iſt. Auf dem oberen Rande derſelben erheben ſich flache, oft rippenartige Beulen, die auch breit hervorragend über die Frucht hinlaufen und deren Rundung verderben. Der Stiel iſt ſtark, ſteht der Frucht gleich, und ſitzt in einer ſehr weiten, tiefen, trichterförmigen Höhle, welche ſchön grün, öfters aber auch mit etwas Roſt bekleidet iſt. Die Grundfarbe der glatten, am Baume mit Duft belaufenen Schale, welche abgerieben ſchön glänzt, iſt ein ſchönes Hellgrün, oder gelbliches Grün, welches ſpäter hellgelb wird, wovon aber bei den mehreſten Früchten nur um die Stielwölbung etwas rein zu ſehen iſt, denn die ganze Schale iſt mit vielen breiten und langen, feinen und kurzen dunkelcarmoiſinrothen Streifen beſetzt. Zwiſchen dieſen Streifen, und hauptſächlich auf der Sonnenſeite, iſt ⅔ der ganzen Frucht mit einem dunklen Carmoiſinroth verwaſchen, ſo daß die Streifen nur in der Nähe ſichtbar ſind. Nur auf der Schattenſeite ſcheint die Grundfarbe durch das dünnere Roth hindurch, wodurch dieſer Theil der Frucht eine röthlichgrüne Farbe erhält; auch iſt ſie daſelbſt noch röthlich punctirt. Bei beſchatteten Früchten aber erſcheint die Grundfarbe ganz rein. Die Punkte ſind häufig, weißgrau; auch findet man häufig große bräunlichgraue Roſtflecken, und in dem ſtarken Roth oft kleine ſchwarze Fleckchen. Das Fleiſch iſt grünlichweiß, locker, etwas ſchwammicht, nur hinreichend ſaftvoll, etwas tauh im Kauen, und von einem angenehmen ſüßſäuerlichen Roſengeſchmack; dabei hat der Apfel einen ſehr ſtarken Violengeruch und welkt nicht. Das Kernhaus iſt groß, aber geſchloſſen; die Kammern ſind lang, weit, calvillartig und enthalten ziemlich viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht als ein ſtarker Cylinder bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt Mitte Octobers, hält ſich aber nicht lange, und verliert bald den Saft.

Der Baum wächſt langſam und wird nur mittelmäßig groß; ſeine Äſte ſind nicht ſtark, aber gut belaubt; er ſetzt bald Fruchtholz an und bringt reichliche Erndten. Der Blattſtiel hat nur Afterſpitzen. Schickt ſich ſehr gut zu Zwerg, worauf ſeine Früchte größer und ſchmackhafter werden.

Nr. 196. Der geflammte weiße Cardinalsapfel. Le Cardinal blanc flambant. III. R.

D. IV. H. S. 92. Chr. H. Wb. S. 82.

Ein großer, ſchöner, für die Wirthſchaft ſchätzbarer, ſelbſt zum

rohen Genuß für den Landmann ſehr beliebter früher Winterapfel. Seine Form iſt plattausſehend, die Wölbung nach dem Kelch nimmt viel ſtärker ab, als die nach dem Stiel zu; auf der unteren Wölbung ſitzt der Apfel breit und flach auf, hingegen nach dem Kelch hat er ein flachſtumpf zugeſpitztes Anſehen. Viele Früchte hingegen ſind an dem Stiel und Kelch wenig in der Wölbung verſchieden; die gewöhnlichſte Form dieſes Apfels iſt die eines am Spalier erzogenen, recht großen, weißen Wintercalvilles, nur nicht ſo ſehr gerippt. Eine vollkommene Frucht iſt 3½ bis 3¾ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Der halboffene, ziemlich lange grün bleibende Kelch ſteht in einer bald engen, bald geräumigen, tiefen Einſenkung, aus der ſich mehre, theils ſanfte, theils ſtarke Rippen erheben, und ſchön calvillartig, aber flach und breit, über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen. Manche Früchte werden durch breit hervorſtehende Rippen öfters in ihrer Rundung verdorben. Der kurze Stiel, oft nur ein Fleiſchbuß, ſteht in einer tiefen, ſchönen, meiſt roſtfarbigen Höhle, welche häufig durch die ſtarken Rippen, welche ſich bis dahin erſtrecken, verſchoben oder beengt wird. Die Farbe der feinen Schale iſt ein ſchönes, gelbliches Hellgrün, welches in der Reife ein ſchönes hohes Citronengelb wird, wobei die Sonnenſeite mit einer leichten, hellen, feuerartigen Röthe wie nur angeflammt erſcheint, oder wie ſtark getuſcht ausſieht, welches aber bei beſchatteten Früchten kaum bemerkbar wird. Punkte ſind wenig, ſitzen zerſtreut, ſind fein und grau von Farbe; auch findet man häufig auf der Sonnenſeite mehre kleine und größere hellgraue Roſtflecken, und auch hier und da feine Roſtfiguren an der Schale. Das Fleiſch iſt weiß, ſpielt etwas ins Grünliche, iſt feinkörnig, etwas locker, markicht, ſehr voll Saft, und von einem angenehmen, ſüßweinſäuerlichen, dem rothen Stettiner ähnlichen Geſchmack. Das Kernhaus iſt etwas offen und ſtößt oben an die Kelchröhre; die Kammern ſind geräumig, weit, enthalten aber nur ſehr wenige vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht als ein ſtarker Kegel bis an das Kernhaus.

Die Frucht zeitigt Anfangs Novembers und hält ſich bis tief in den Winter, welkt aber etwas, wenn ſie zu früh abgenommen worden.

Der Baum wächſt ganz wie der rothe Cardinal, belaubt ſich ſehr ſchön, trägt ſeine Zweige ſtark abſtehend, und iſt frühzeitig und recht fruchtbar. Verlangt einen guten, fetten Boden.

Nr. 197. Kirke's ſchöner Rambour. Kirke's Scarlet admirable. II. R.

D. V. B. R. A. S. 52.

Ein aus England abſtammender, prachtvoller, großer, früher Winterapfel, ſehr angenehm zum rohen Genuß, und ſchätzbar für die Küche. Er gehört, wie der Alexander, zur Familie der Cardinale; ſeine Form hat viel Ähnliches von dem faſt eben ſo guten Lothringer Sommerrambour, und iſt, wie dieſer, breit gedrückt, auch auf einer Seite höher, als auf der andern. Eine ſchöne Frucht iſt gewöhnlich

Gesetz, Verordnung, Statut, Ordnung, Reglement, Instruction, Dienstanweisung, Befehl, Verfügung, Bescheid, Erlass, Rescript, Edict, Patent, Privilegium, Concession, Dispens, Indult, Bulle, Breve, Decret, Ukase, Ordonnanz, Mandat, Constitution, Pragmatik, Capitulation, Vertrag, Convention, Uebereinkunft, Abkommen, Pactum, Foedus, Bündniss, Allianz, Tractat, Friedensschluss, Waffenstillstand, Gesandtschaft, Legation, Consulat, Vicariat, Präfectur, Präsidium, Gouvernement, Vicekönigthum, Statthalterschaft, Regentschaft, Vormundschaft, Curatel, Pflegschaft, Adoption, Legitimation, Emancipation, Volljährigkeit, Majorennität, Minorennität, Minderjährigkeit, Pupillarität, Impuberität, Puberität, Adolescenz, Jugend, Kindheit, Infantie, Geburt, Taufe, Namengebung, Nomenclatur, Onomatologie, Onomatik, Onomastik, Onomatodoxie, Onomatomantie, Onomatomanie, Onomatopoesie, Onomatopoetik, Onomatopoetikon, Onomatopoetikum, Onomatopoetikos, Onomatopoetikus, Onomatopoetikoi, Onomatopoetikai, Onomatopoetika, Onomatopoetikon, Onomatopoetikum, Onomatopoetikos, Onomatopoetikus, Onomatopoetikoi, Onomatopoetikai, Onomatopoetika.

Ueber Gesetze und Verordnungen.

Von der Gesetzgebung überhaupt.

Gesetzgebung, Legislation, Legislatur, Legislatorik, Legislatorium, Legislatorisch, Legislatorisch-politisch, Legislatorisch-rechtlich, Legislatorisch-wissenschaftlich, Legislatorisch-praktisch, Legislatorisch-theoretisch, Legislatorisch-historisch, Legislatorisch-philosophisch, Legislatorisch-theologisch, Legislatorisch-kanonisch, Legislatorisch-civilistisch, Legislatorisch-criminalistisch, Legislatorisch-staatsrechtlich, Legislatorisch-völkerrechtlich, Legislatorisch-verwaltungsrechtlich, Legislatorisch-finanzrechtlich, Legislatorisch-handelsrechtlich, Legislatorisch-wechselrechtlich, Legislatorisch-seerechtlich, Legislatorisch-bergrechtlich, Legislatorisch-forstrechtlich, Legislatorisch-jagdrechtlich, Legislatorisch-fischereirechtlich, Legislatorisch-bergrechtlich, Legislatorisch-hüttenrechtlich, Legislatorisch-salinenrechtlich, Legislatorisch-münzrechtlich, Legislatorisch-bankrechtlich, Legislatorisch-börsenrechtlich, Legislatorisch-eisenbahnrechtlich, Legislatorisch-telegraphenrechtlich, Legislatorisch-postrechtlich, Legislatorisch-zollrechtlich, Legislatorisch-steuerrechtlich, Legislatorisch-gewerberechtlich, Legislatorisch-fabrikrechtlich, Legislatorisch-arbeiterrechtlich, Legislatorisch-dienstbotenrechtlich, Legislatorisch-gesindeordnungsrechtlich, Legislatorisch-armenrechtlich, Legislatorisch-heimathrechtlich, Legislatorisch-fremdenrechtlich, Legislatorisch-passrechtlich, Legislatorisch-auswanderungsrechtlich, Legislatorisch-einwanderungsrechtlich, Legislatorisch-colonisationsrechtlich, Legislatorisch-emigrationsrechtlich, Legislatorisch-immigrationsrechtlich, Legislatorisch-transmigrationsrechtlich, Legislatorisch-circulationsrechtlich, Legislatorisch-verkehrsrechtlich, Legislatorisch-transportrechtlich, Legislatorisch-frachtrechtlich, Legislatorisch-speditionsrechtlich, Legislatorisch-commissionsrechtlich, Legislatorisch-agenturrechtlich, Legislatorisch-maklerrechtlich, Legislatorisch-factorrechtlich, Legislatorisch-procuristenrechtlich, Legislatorisch-handlungsgehilfenrechtlich, Legislatorisch-lehrlingsrechtlich, Legislatorisch-volontärrechtlich, Legislatorisch-praktikantenrechtlich, Legislatorisch-aspirantenrechtlich, Legislatorisch-candidatenrechtlich, Legislatorisch-examinationsrechtlich, Legislatorisch-promotionsrechtlich, Legislatorisch-habilitationsrechtlich, Legislatorisch-professurrechtlich, Legislatorisch-docentenrechtlich, Legislatorisch-privatdocentenrechtlich, Legislatorisch-assistentenrechtlich, Legislatorisch-bibliothekarrechtlich, Legislatorisch-archivarrechtlich, Legislatorisch-museumsrechtlich, Legislatorisch-sammlungsrechtlich, Legislatorisch-gallerierechtlich, Legislatorisch-theaterrechtlich, Legislatorisch-musikrechtlich, Legislatorisch-kunstrechtlich, Legislatorisch-literaturrechtlich, Legislatorisch-presserechtlich, Legislatorisch-buchhandelsrechtlich, Legislatorisch-verlagsrechtlich, Legislatorisch-nachdrucksrechtlich, Legislatorisch-urheberrechtlich, Legislatorisch-erfinderrechtlich, Legislatorisch-patentrechtlich, Legislatorisch-musterschutzrechtlich, Legislatorisch-markenschutzrechtlich, Legislatorisch-firmenrechtlich, Legislatorisch-namensrechtlich, Legislatorisch-titelrechtlich, Legislatorisch-ordensrechtlich, Legislatorisch-ehrenzeichenrechtlich, Legislatorisch-adelsrechtlich, Legislatorisch-standesrechtlich, Legislatorisch-rangordnungsrechtlich, Legislatorisch-hofrechtlich, Legislatorisch-ceremonialrechtlich, Legislatorisch-etikettenrechtlich, Legislatorisch-uniformrechtlich, Legislatorisch-livreerechtlich, Legislatorisch-flaggenrechtlich, Legislatorisch-wappenrechtlich, Legislatorisch-siegelrechtlich, Legislatorisch-münzrechtlich, Legislatorisch-medaillenrechtlich, Legislatorisch-decorationsrechtlich, Legislatorisch-ehrenrechtlich, Legislatorisch-beleidigungsrechtlich, Legislatorisch-duellrechtlich, Legislatorisch-ehrengerichtsrechtlich, Legislatorisch-disciplinarrechtlich, Legislatorisch-strafrechtlich, Legislatorisch-civilrechtlich, Legislatorisch-processrechtlich, Legislatorisch-executionsrechtlich, Legislatorisch-concursrechtlich, Legislatorisch-insolvenzrechtlich, Legislatorisch-gantrechtlich, Legislatorisch-pfändungsrechtlich, Legislatorisch-arrestrechtlich, Legislatorisch-sequestrationsrechtlich, Legislatorisch-depositenrechtlich, Legislatorisch-hinterlegungsrechtlich, Legislatorisch-consignationsrechtlich, Legislatorisch-notariatsrechtlich, Legislatorisch-advocatenrechtlich, Legislatorisch-procuratorenrechtlich, Legislatorisch-anwaltsrechtlich, Legislatorisch-gerichtsrechtlich, Legislatorisch-richterrechtlich, Legislatorisch-staatsanwaltsrechtlich, Legislatorisch-untersuchungsrechtlich, Legislatorisch-polizeirechtlich, Legislatorisch-gendarmerierechtlich, Legislatorisch-militärrechtlich, Legislatorisch-kriegsrechtlich, Legislatorisch-standrechtlich, Legislatorisch-belagerungsrechtlich, Legislatorisch-occupationsrechtlich, Legislatorisch-einquartierungsrechtlich, Legislatorisch-requisitionsrechtlich, Legislatorisch-contributionsrechtlich, Legislatorisch-kriegsschadenrechtlich, Legislatorisch-kriegsgefangenenrechtlich, Legislatorisch-internirungsrechtlich, Legislatorisch-asylrechtlich, Legislatorisch-auslieferungsrechtlich, Legislatorisch-extraditionsrechtlich, Legislatorisch-cartellrechtlich, Legislatorisch-parlamentärrechtlich, Legislatorisch-waffenstillstandsrechtlich, Legislatorisch-friedensrechtlich, Legislatorisch-friedensschlussrechtlich, Legislatorisch-gesandtschaftsrechtlich, Legislatorisch-consularrechtlich, Legislatorisch-vicariatsrechtlich, Legislatorisch-präfecturrechtlich, Legislatorisch-präsidialrechtlich, Legislatorisch-gouvernementsrechtlich, Legislatorisch-vicekönigthumsrechtlich, Legislatorisch-statthalterschaftsrechtlich, Legislatorisch-regentschaftsrechtlich, Legislatorisch-vormundschaftsrechtlich, Legislatorisch-curatelrechtlich, Legislatorisch-pflegschaftsrechtlich, Legislatorisch-adoptionsrechtlich, Legislatorisch-legitimationsrechtlich, Legislatorisch-emancipationsrechtlich, Legislatorisch-volljährigkeitsrechtlich, Legislatorisch-majorennitätsrechtlich, Legislatorisch-minorennitätsrechtlich, Legislatorisch-minderjährigkeitsrechtlich, Legislatorisch-pupillaritätsrechtlich, Legislatorisch-impuberitätsrechtlich, Legislatorisch-pubertätsrechtlich, Legislatorisch-adolescenzrechtlich, Legislatorisch-jugendrechtlich, Legislatorisch-kindheitsrechtlich, Legislatorisch-infantierechtlich, Legislatorisch-geburtsrechtlich, Legislatorisch-taufrechtlich, Legislatorisch-namengebungsrechtlich, Legislatorisch-nomenclaturrechtlich, Legislatorisch-onomatologierechtlich, Legislatorisch-onomatikrechtlich, Legislatorisch-onomastikrechtlich, Legislatorisch-onomatodoxierechtlich, Legislatorisch-onomatomantierechtlich, Legislatorisch-onomatomanierechtlich, Legislatorisch-onomatopoesierechtlich, Legislatorisch-onomatopoetikrechtlich, Legislatorisch-onomatopoetikonrechtlich, Legislatorisch-onomatopoetikumrechtlich, Legislatorisch-onomatopoetikosrechtlich, Legislatorisch-onomatopoetikusrechtlich, Legislatorisch-onomatopoetikoirechtlich, Legislatorisch-onomatopoetikairechtlich, Legislatorisch-onomatopoetikarechtlich.

Gesetzgebung ist die Thätigkeit, durch welche Gesetze entstehen. Sie ist die höchste Aufgabe des Staates. Sie ist die Quelle alles Rechtes. Sie ist die Grundlage aller Ordnung. Sie ist die Voraussetzung jeder Verwaltung. Sie ist die Bedingung jeder Freiheit. Sie ist die Garantie jeder Sicherheit. Sie ist die Hoffnung jeder Zukunft. Sie ist die Erinnerung jeder Vergangenheit. Sie ist die Gegenwart jeder Wirklichkeit. Sie ist die Ewigkeit jeder Zeit. Sie ist die Unendlichkeit jeder Endlichkeit. Sie ist die Allmacht jeder Ohnmacht. Sie ist die Allwissenheit jeder Unwissenheit. Sie ist die Allgüte jeder Bosheit. Sie ist die Allheiligkeit jeder Sünde. Sie ist die Allgerechtigkeit jeder Ungerechtigkeit. Sie ist die Allbarmherzigkeit jeder Grausamkeit. Sie ist die Allliebe jeder Lieblosigkeit. Sie ist die Allwahrheit jeder Lüge. Sie ist die Allschönheit jeder Hässlichkeit. Sie ist die Allgüte jeder Bosheit. Sie ist die Allheiligkeit jeder Sünde. Sie ist die Allgerechtigkeit jeder Ungerechtigkeit. Sie ist die Allbarmherzigkeit jeder Grausamkeit. Sie ist die Allliebe jeder Lieblosigkeit. Sie ist die Allwahrheit jeder Lüge. Sie ist die Allschönheit jeder Hässlichkeit.

Nr. 199. Der violette Cardinalsapfel. Le Cardinal violet. II. R,

D. VI. H. S. 103. Stammt aus dem Churfürſtlichen Garten zu Mainz.

Ein oft großer, meiſtens aber nur ziemlich großer, ſehr ſchöner, köſtlicher Tafelapfel, und zu jedem Gebrauche gleich gut. Seine Form iſt plattrund, ſanft gerippt, und hat viel Ähnliches von dem rothen Cardinalsapfel. Der Bauch ſitzt in der Mitte, von wo er ſich nach dem Stiel zu flach zuwölbt; nach dem Kelch nimmt er etwas mehr ab, ſo daß beide Wölbungen merklich verſchieden ſind. Eine vollkommene Frucht iſt 3¼ bis 3½ Zoll breit, aber nur 2½ bis 2¾ Zoll hoch. Der lang und fein geſpitzte Kelch bleibt hellgrün und ſitzt in einer etwas engen und tiefen, meiſtens mit feinen, oft aber auch mit ſtarken Rippchen beſetzten Einſenkung, welche öfters davon verſchoben wird. Über den Apfel laufen viele, oft acht ſolcher Rippchen ſanft, doch deutlich, zuweilen faſt calvillartig bis zur Stielhöhle hin. Der nicht ſtarke, oft dünne, ¾ bis 1 Zoll lange Stiel ſteht in einer ſchönen, trichterförmigen, oft ſtark roſtfarbigen Höhle, aus welcher ſich der Roſt häufig ſternförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe der ſehr dünnen, am Baume mit blauem Duft belaufenen Schale iſt anfänglich ein ſchönes Hellgrün (Seladon), welches bei voller Reife helles Blaßgelb wird, wovon aber bei frei hängenden Früchten nur ſehr Weniges zu ſehen iſt, und nur um den Kelch herum ſichtbar wird. Der größere Theil der Frucht iſt mit einem eigenen hellen Roth, das dem Wiener Lack ähnelt und ins Violette ſchillert, rein verwaſchen. Nach der Schattenſeite zu wird dieſes Roth etwas trüber, und überzieht nur ganz dünn die durchſchimmernde Grundfarbe, welche aber bei beſchatteten Früchten ganz rein erſcheint. Punkte ſind nur wenige im Roth bemerkbar, nach der Schattenſeite zu beſtehen ſie in rothen Fleckchen oder Tupfen. Das Fleiſch iſt weiß, fein, markicht, weich, ſaftvoll, und von einem ungemein angenehmen, erhabenen Zuckergeſchmack; auch riecht der Apfel ſehr ſtark violenartig, ſo daß ein einziger Apfel ein ganzes Zimmer mit dieſem Geruche erfüllt, und welkt, ſpät gebrochen, faſt gar nicht. Das Kernhaus iſt halb, oft auch ſtark offen; die Kammern ſind weit und enthalten wenig vollkommene Kerne. Die breite Kelchröhre geht nicht tief herab.

Die Frucht zeitigt im November und hält ſich 6 Wochen wohlſchmeckend.

Der Baum wächſt lebhaft, iſt geſund, wird aber nur mittelmäßig groß, belaubt ſich ſtark und ſchön, und wird frühzeitig und jährlich fruchtbar. Der Blattſtiel hat nur Afterſpitzen. Verdient, angepflanzt zu werden.

Nr. 200. Der große Rambour. Der Pfundapfel. Le Rambour gros. III. R.

D. III. H. S. 100. Chr. H. Wb. S. 77.

Ein ſehr großer, unſtreitig einer der größten Äpfel, welcher wegen

Fig. 1. Fig. 2.

Fig. 3.

Fig. 4.

Fig. 5.

Fig. 6.

Fig. 7.

Fig. 8.

Fig. 9.

Fig. 10.

Fig. 11.

Fig. 12.

Fig. 13.

Fig. 14.

Fig. 15.

Fig. 16.

Fig. 17.

Fig. 18.

Fig. 19.

Fig. 20.

Fig.

seyn scheint, da weder Name noch Herkunft desselben daselbst zu erfragen war.

Eine recht große, wahrhaft schätzbare Winterfrucht für die Wirthschaft, und für den Landmann zum rohen Genuß ganz geeignet. Seine Gestalt neigt sich zu einer abgeplatteten Kugelform. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich flachrund um den Stiel, nach dem Kelch zu nimmt sie mehr, als nach dem Stiel ab, so daß beide Wölbungen sichtbar verschieden sind. Eine auf Hochstamm erwachsene Frucht ist 3¼ bis 3½ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch, oder auch etwas höher. Der kurze, breitblätterige Kelch ist geschlossen, fehlt öfters gänzlich, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, auf deren Rand sich flache Beulen erheben und in breiten, flachen Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen, aber nicht immer deren Rundung verderben. Der dünne holzige Stiel ist ½ Zoll lang und steht in einer recht tiefen, trichterförmigen Höhle, die oft mit einem starken Rost bekleidet ist. Die Grundfarbe der Schale ist grünlichgelb, wird aber in der Reife helles Citronengelb, dabei überzieht eine helle, erdartige Röthe die ganze Schale, so daß man die Grundfarbe nur stellenweise durchschimmern sieht. Die Punkte sind fein, braun und etwas weitläufig vertheilt; auch findet man an manchen Früchten Rostflecken oder Rostfiguren. Das Fleisch ist schön weiß, fein, fest, saftvoll, abknackend und von einem feinen, angenehmen, etwas süßweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind enge und enthalten große, spitze braune Kerne. Die Kelchröhre ist ein großer, breiter Kegel.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr, wo sie aber gern etwas welkt.

Der Baum wächst stark, lebhaft, wird groß und ist sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter. Eine gute Frucht für das Land.

Nr. 202. Der Götterapfel. Dominiska. Herrnapfel. II. R.

Chr. H. Wb. S. 34.

Dieser sehr große und haltbare Apfel stammt aus Jassi in Servien, und wird in den dortigen Klostergärten häufig gezogen.

Der Apfel soll eine Größe von 5 Zoll im Durchschnitt erhalten, und unter das Geschlecht der Rambours gehören. Er hat nicht nur einen sehr angenehmen Geruch, sondern sein Fleisch ist sehr köstlich und wohlschmeckend.

In Hacquet's Reisen durch die Dacischen und Sarmatischen Karpathen, II. Theil, wird dieser Apfel erwähnt, und wahrscheinlich hat ihn dieser Reisende mit nach Deutschland gebracht.

In dem Bollweiler Katalog wird seine Reifzeit im December angegeben, und er soll sich bis in den April halten.

No. 64. The Lake Shooting Phase Applied to Ducks.

Fig. 64.

Fig. 64 shows the lake shooting phase applied to ducks. The bird is shown in the act of rising from the water, and the gun is pointed at the bird's head. The gun is held in the left hand, and the right hand is on the trigger. The bird is shown in the act of rising from the water, and the gun is pointed at the bird's head. The gun is held in the left hand, and the right hand is on the trigger.

No. 65. Shooting Wild Geese.

Fig. 65.

Fig. 65 shows the shooting phase applied to wild geese. The bird is shown in the act of rising from the water, and the gun is pointed at the bird's head. The gun is held in the left hand, and the right hand is on the trigger. The bird is shown in the act of rising from the water, and the gun is pointed at the bird's head. The gun is held in the left hand, and the right hand is on the trigger.

nomie schätzbar ist. Seine Form ist plattrund; kleinere Früchte sind mehr oder weniger etwas kugelförmig, 3½ bis 4 Zoll breit und 3 bis 3¼ Zoll hoch. Der starkblätterige, ziemlich geschlossene Kelch sitzt in einer geräumigen, oft ausgeschweiften, ziemlich tiefen, mit flachen Beulen umgebenen Einsenkung, die auch deutlich und breit erhaben über die ganze Frucht hinlaufen. Der starke, oft fleischige Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang, und steht in einer schönen, tiefen, mit sternförmigem Rost bekleideten Höhle. Die Grundfarbe der glatten, wie lackirt glänzenden Schale ist vom Baume ein helles Grün, welches später blaßgelb wird, wovon aber bei stark besonnten Früchten beinahe gar nichts zu sehen ist, indem die ganze Schale rundherum mit einem schönen, dunkelcarmoisinartigen Blutroth rein verwaschen erscheint, so daß nur wenig von der Grundfarbe um die Kelchwölbung zu bemerken ist. Die Punkte sind fein, ziemlich häufig, nur im dunklen Roth recht deutlich, und weißgrau von Farbe. Das Fleisch ist weiß, saftvoll und markicht, von einem feinen, weinsäuerlichen Geschmack, auch hat der Apfel einen angenehmen, violenartigen Geruch und welkt nicht. Das nicht große Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind enge, und enthalten wenige oder keine vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ein starker Kegel.

Die Frucht zeitigt im December oder Januar, und hält sich den Winter hindurch.

Der Baum geht mit seinen Ästen hoch in die Luft, bildet eine **weitgewölbte Krone und belaubt sich sehr schön. Er gewährt zugleich reichliche Erndten. Der Blattstiel hat starke, lanzettförmige Afterblätter. Ebenfalls ein guter Apfel für den Landmann.**

Vierte Classe.

Reinetten.

Kennzeichen der Classe.

1) Haben ein feinkörniges, kurz abknackendes, festes oder feines und dabei weiches Fleisch.
2) Sind größtentheils das Ideal schöner Apfelformen, indem die Wölbung von der Mitte des Apfels gegen den Kelch zu und die Wölbung nach dem Stiel sich ähnlich sind, oder nicht stark von einander abweichen.
3) Alle sind grau punctirt, oder haben rostige Anflüge, oft auch wahre Überzüge von Rost.
4) Sind nur selten etwas fettig anzufühlen, mit Ausnahme der Edelreinette.

Digitized by Google

5) Haben allein die erhabene, gewürzhafte Zuckersäure, welche wir Reinettengeschmack nennen.

6) Welken allein sehr gern, und müssen deßhalb unter allen Äpfeln am längsten am Baume hängen.

7) Die eigentlich süßen, aber dabei gewürzhaften Äpfel kommen nur unter die Zahl der Reinetten durch ihre Form, ihre rostigen Abzeichen, und durch ihr feines oder festes Fleisch, und werden Parmänen genannt.

8) Festes, feines, abknackendes Fleisch bringt auch Früchte in diese Classe, die für sich selbst keine eigene Classe auszumachen im Stande sind, z. B. die Peppings.

Aus dieser Classe von Äpfeln muß bei Anpflanzungen, besonders in Privatgärten, der größere Theil erwählt werden; auch eignen sich viele Sorten darunter aufs Land, und halten sich gut im Freien, indem viele herrlichen Obstwein geben, besonders der edle Winterborsdorfer, so wie alle süßlichen Sorten (Parmänen) einen ganz vorzüglichen Wein liefern.

Die Reinettenbäume sind größtentheils gesünder, als die der Calvillen; obgleich sie ebenfalls guten Boden verlangen, so sind sie doch nicht so delicat wie jene, und weniger dem Krebs unterworfen. Der größere Theil der Reinetten kommt recht gut auf Johannisstamm veredelt fort, und sie geben schöne, gemäßigt wachsende Zwergbäume, welche bald fruchtbar werden, und fast jährlich und reichlich tragen.

Die Reinetten sind größtentheils haltbare Äpfel, dürfen daher ja nicht zu früh vom Baum abgenommen werden, indem sie dann leicht welken, und ihren eigenthümlichen Geschmack verlieren. Ebenfalls ist es bei diesen Äpfeln unumgänglich nöthig, solche auf reinlichen Horden oder Bretern, in einer kühlen und luftigen Obstkammer oder trockenem Keller den Winter hindurch aufzubewahren, indem sie sehr leicht einen Stroh- oder Modergeruch und Geschmack annehmen, und man dadurch ihrem köstlichen Parfüm schadet. Der größere Theil derselben stammt aus Frankreich, den Niederlanden, England; auch in Deutschland sind mehre geschätzte und gute Sorten entstanden, vorzüglich aber die neuen in Brabant erzogenen Sorten, deren Weiterverbreitung wünschenswerth ist. Die Reinetten sind größtentheils Tafeläpfel, und unter ihnen findet man wirklich köstliche, den Nachtisch zierende Sorten; eben so gut sind sie in der Küche zu gebrauchen, und geben durchgehend vortreffliche Compots, so wie sie zu jedem andern Gebrauch in der Wirthschaft vorzüglich tauglich sind.

Diese Classe ist in vier Unterabtheilungen oder Ordnungen eingetheilt, welche hauptsächlich durch die Farbe der Früchte bestimmt sind.

Erſte Ordnung.

Einfarbige Reinetten.

Kennzeichen der Ordnung.

1) Haben eine vom Grünen bis zum ſchönſten Goldgelb einfache Grundfarbe. 2) Haben ſonſt keine auffallende Farbe oder roſtige Abzeichen auf der Sonnenſeite, und nur die beſonnten Früchte können zuweilen einen leichten Anflug von Röthe haben. 3) Haben keine roſtigen Überzüge, und nur manchmal unbedeutende Anflüge von Roſtſtreifen.

Nr. 205. Die engliſche, ſcharlachrothe Parmäne. Scarlet Pearmain. II. R.

D. X. Hft. S. 111.

Ein ſchöner, hochgefärbter Sommer-Tafelapfel von mittelmäßiger Größe und ausgeſucht gutem Geſchmack. Seine Form iſt hochausſehend, oben nach dem Kelch zu breit abgeſtumpft, 2¾ bis 3 Zoll breit und 2½ bis 2¾ Zoll hoch. Der ſchöne, ſtarke, langgeſpitzte Kelch bleibt lange grün, iſt meiſtens halb offen, und ſitzt in einer anſehnlich tiefen, mit mehren Erhabenheiten umgebenen, häufig verſchobenen Einſenkung, welche aber nicht ſehr bemerkbar über die Frucht hinlaufen. Der holzige Stiel iſt ½ bis ¾ Zoll lang, und ſitzt in einer geräumigen, tiefen, bald glatten, bald etwas roſtfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der glatten, am Baume mit einem ſchönen Duft belaufenen Schale iſt ein blaſſes Hellgelb, wovon aber bei freihängenden Früchten faſt gar nichts zu ſehen, indem die Frucht rundherum mit vielen dunklen Carmoiſinſtreifen beſetzt, und dazwiſchen ſo ſtark getuſcht und verwaſchen iſt, daß man nur auf der Schattenſeite die Grundfarbe durchſchimmern ſieht. Bei beſchatteten Früchten nur ſieht man die Grundfarbe ſtellenweiſe rein. Die Punkte ſind gelbröthlich, und nur im ſtarken Roth ſichtbar. Das Fleiſch iſt fein, gelblich, markicht, ſaftvoll, von gewürzhaftem, weinartigem Zuckergeſchmack; der Apfel welkt nicht, und hat faſt gar keinen Geruch. Das Kernhaus iſt anſehnlich groß und geſchloſſen; die geräumigen Kammern enthalten viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre iſt ein kurzer, abgeſtumpfter Kegel.

Die Frucht zeitigt im September, in kühlen Sommern erſt Anfangs Octobers, hält ſich nicht über 3 Wochen, und verliert alsdann den Saft. Am Spalier an einer warmen Wand wird ſie ſchon im Auguſt genießbar.

Der Baum wächſt ſtark, macht vieles Holz, trägt ſeine Äſte ſtark abſtehend, bildet eine breitgewölbte Krone, und trägt frühzeitig, auch reichlich Früchte, oft mehre auf einem Fruchtkuchen zuſammen. Der Blattſtiel hat nur fadenförmige Afterblätter.

Digitized by Google

Nr. 206. Die gelbe Sommerreinette. La Reinette jaune d'Eté. III. R.

D. III. H. S. 138. Chr. H. Wb. S. 94.

Ein mittelmäßig großer, ſchöner Herbſt-Tafelapfel, wegen früher Reife ſchätzbar. Seine Form iſt meiſtens etwas hoch, doch dabei noch platt ausſehend, ja manche Früchte ſind wirklich platt. In ſeiner wahren Geſtalt läuft die Frucht von der Mitte gegen den Kelch hin etwas ſpitzig und oben breit abgeſtumpft zu, hingegen die Wölbung nach dem Stiel iſt ſehr breit. Kleine Früchte ähneln einem platten Borsdorfer ſehr. Eine vollkommene Frucht iſt 2¾ Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der kleine, geſchloſſene Kelch ſitzt in einer ſeichten oder nur wenig tiefen, geräumigen, mit feinen Falten umgebenen Einſenkung, wovon ſich mehre breitbauchig über die Frucht hinziehen, und deren Rundung oft ſehr ungleich machen, ohne daß man eigentliche wahre Rippen wahrnimmt. Der ſehr kurze Stiel ſteht in einer engen, mehrentheils nicht tiefen, roſtfarbigen Höhle, aus welcher ſich beſonders an der Stielwölbung mancherlei gelbgraue Roſtfiguren verbreiten, die einzeln zerſtreut, ſich bis zur Kelchwölbung hin erſtrecken. Die Grundfarbe der feinen, glänzenden Schale iſt ein gelbliches Grün, das in der Zeitigung ſchönes, helles Citronengelb wird, auf der Sonnenſeite aber dunkler oder goldgelb ausſieht. Außer den erwähnten Roſtfiguren bemerkt man ſonſt keine wahren Punkte an der Frucht. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, ſehr fein, feſt, ſaftig, und von einem ſehr feinen, angenehmen, reinweinſäuerlichen Geſchmack. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kammern ſind regelmäßig, und enthalten viele ſchöne Kerne.

Die Frucht zeitigt Mitte Septembers, hält ſich bis in den November, und welkt gern etwas, weßhalb man ſie ſo lange als möglich am Baume laſſen muß.

Der Baum wächſt lebhaft, belaubt ſich ſtark, und iſt ſehr fruchtbar. Der Blattſtiel hat ſelten, und dann nur kleine, fadenförmige Afterblätter.

Nr. 207. Die weiße Wachsreinette. Die weiße Sommerreinette. La Reinette d'Eté blanche. II. R.

D. VII. H. S. 137. D. O. C. Nr. 40.

Eine äußerſt ſchöne, wahrhaft prachtvolle Septemberfrucht, recht angenehm zum friſchen Genuß, und zum Obſtwein von großem Werth. In ihrer Form iſt ſie eben ſo häufig etwas hochausſehend, als breitrund. Der Bauch ſitzt in beiden Formen mehr oder weniger nach dem Stiel zu, um den ſich die Frucht breitrund zuwölbt. Nach dem Kelch nimmt ſie nur etwas kegelförmig ab, und endigt mit einer breiten Fläche, wodurch ſie ein etwas hohes Anſehen erhält, oder ſie wölbt ſich ſchnell zu, und ſieht alsdann ſchön breitrund aus. Eine vollkommene Frucht auf Hochſtamm iſt faſt 3¼ Zoll breit und oft kaum ¼

Zoll niedriger; platte Früchte sind hingegen ½ Zoll niedriger. Der ansehnlich starke, fein und langgespitzte Kelch ist meistens halb geschlossen, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, auf deren Rand man immer mehr oder weniger beulenartige Erhabenheiten bemerkt, die auch häufig, aber sanft über die Frucht hinlaufen, öfters aber auch fast unbemerkbar sind. Der sehr kurze Stiel, häufig nur ein kleiner Fleischbutz, sitzt in einer geräumigen, tiefen, trichterförmigen Höhle, die mit einem feinen Rost bekleidet ist, welcher sich manchmal strahlenförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der feinen, etwas fettigen Schale ist ein blasses Hellgelb, welches auf dem Lager in ein ungemein schönes, wahrhaft wachsartiges und glänzendes Citronengelb übergeht, wobei die Sonnenseite mit einer hellen, anmuthigen Röthe leicht verwaschen ist, welche aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, im Roth sind es gelbliche Sternchen oder bräunlich, häufig auch etwas grünlich von Farbe, dazu finden sich auch an manchen Früchten einige Warzen wie beim Borsdorfer. Das Fleisch ist schön weiß, fein, markicht, saftvoll und von einem süßweinsäuerlichen, sehr angenehm erfrischenden, etwas gewürzhaften Geschmack, dabei hat der Apfel einen ausnehmend starken Geruch, wenn er mit der Hand gerieben wird, und welkt nicht. Das Kernhaus ist sehr klein; die Kammern sind enge, und enthalten nur sehr wenige vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ganz kurz.

Die Frucht zeitigt im September, und ist den October hindurch am besten von Geschmack.

Der Baum wird groß, treibt seine Äste stark abstehend in die Luft, macht vieles feines Holz, welches sich gern zum Herabhängen neigt, belaubt sich schön, und trägt selbst auch in ungünstigen Jahren reichliche Früchte. Der Blattstiel hat große Afterblätter. Verdient, als eine vorzüglich gute, anlockende Marktfrucht, häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 208. Der englische Septemberapfel. Rather ripe apple. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 565. Stamm aus London.

Ein schöner, etwas kleiner, früher Tafelapfel. Seine Bildung ist mehr kugelförmig, als plattrund, 2½ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der Kelch sitzt in einer ziemlich tiefen Einsenkung, und über den Bauch laufen feine Rippen, welche denselben uneben machen. Der kurze Stiel steht in einer tiefen Höhle. Die zarte, glänzende Schale ist in der Zeitigung hellgelb ohne Röthe; auf der Sonnenseite dagegen sind die Punkte häufig und sichtbar. Das Fleisch ist schön weiß, saftvoll, fein und von einem lieblichen, gewürzhaften, süßen Weingeschmack. Das Kernhaus ist groß; die Kammern sind geräumig und mit vielen Kernen gefüllt; die Kelchröhre geht fast bis ins Kernhaus herab.

Digitized by Google

Die Frucht zeitigt im September, und hält ſich den October hindurch.

Nr. 209. Die goldgelbe Sommerreinette. La Reinette d'orée d'Eté. II. R.

D. VIII. H. S. 97.

Dieſe ſchöne Frucht ſtammt aus der Abtei Maximin in Trier.

Ein nur mittelmäßig großer, aber prachtvoller, köſtlicher, ſpäter Sommer- oder früher Herbſt-Tafelapfel, der ſowohl wegen ſeiner Schönheit am Baum, als auch wegen ſeiner inneren Güte zu jedem Gebrauche zu empfehlen iſt, auch das Gute hat, daß er vom Baum genießbar, ſich doch bis in den Winter hält. Seine Form iſt mehrentheils vollkommen plattrund, und neigt ſich ſeltener zur Kugelform; mit der weißen franzöſiſchen Reinette hat er die mehrſte Ähnlichkeit. Der Bauch ſitzt in der Mitte, nach dem Stiel wölbt er ſich ſchön flachrund zu, ſo daß die Frucht gut aufſitzt. Nach dem Kelch nimmt er nur wenig ab, ſo daß beide Wölbungen oft kaum merklich verſchieden ſind. Ein vollkommener Apfel iſt 3 Zoll breit und 2¼ Zoll hoch; kugelförmige Früchte hingegen nehmen an der Breite ab, was ſie an der Höhe zunehmen, und ſind gewöhnlich 2¾ Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der ſchöne, ſtarke, langgeſpitzte Kelch iſt feſt geſchloſſen, bleibt hellgrün, und ſitzt in einer geräumigen, ſchönen, ſelten etwas ſeichten Einſenkung, welche das Eigene hat, daß ſie mit kleinen Fleiſchwarzen oder Perlen, oft 5 an der Zahl, regelmäßig beſetzt iſt, wobei ſich noch einige feine Rippchen bis über die Kelchwölbung erheben. Über die Frucht läuft manchmal hier und da eine oder die andere flache Erhabenheit, welche aber die Form nicht verderben. Der ſtarke, faſt etwas fleiſchige Stiel iſt ſchön carmoiſinroth, auf der Schattenſeite gelblich, meiſtens 1 Zoll lang, öfters aber auch 1½ Zoll, und ſteht in einer ſchönen, geräumigen, tiefen, trichterförmigen Höhle, welche mit feinem Roſt gefüttert iſt, der ſich über die Stielwölbung verbreitet, und zuweilen ſchön carmoiſinartig gefärbt iſt. Die Farbe der feinen, glatten, abgerieben ungemein glänzenden Schale iſt am Baum ein prachtvolles, hohes Citronengelb, welches nur auf der Sonnenſeite durch einen leichten Anflug von Röthe goldartiger wird, ohne daß man eine eigentliche Röthe bemerkt. Statt der Röthe haben viele Früchte auf der Sonnenſeite ſchöne, dunkelrothe Flecken wie eine Forelle. Wahre Punkte bemerkt man faſt gar nicht, nur zuweilen auf der Sonnenſeite; dagegen zeigen ſich viele ganz feine, ins Grünliche ſchillernde Stippchen in der Haut, die aber nur wenig ins Auge fallen. Das Fleiſch iſt ſehr weiß und fein, weich, markicht, nicht übrig ſaftreich, und von einem erhabenen, ſüßweinſäuerlichen Geſchmack, dem weißen Wintercalville ähnlich. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kammern ſind länglich, nicht ſehr geräumig, und enthalten nicht viele vollkommene Kerne, welche klein und dickeiförmig ſind. Die Kelchröhre iſt ein breiter, ſpitzzugehender Kegel.

Die Frucht zeitigt gewöhnlich gegen Ende des Septembers, und hält ſich dennoch bis in den Winter.

Der Baum hat im Wuchs viel Ähnliches von der kleinen Caßler Reinette, wird nicht groß, trägt ſeine feinen Äſte ſperrhaft, gern hängend, iſt aber frühzeitig und außerordentlich fruchtbar. Der Blattſtiel hat große, lanzettförmige Afterblätter. Dieſe vortreffliche Frucht verdient beſonders in unſern Waldgegenden häufige Anpflanzung.

Nr. 210. Der gelbe Pepping von Ingeſtrie. The yellow Ingestrie Pippin. II. R.

D. III. B. R. A. S. 43.

Eine in England aus Kernen erzogene neue Frucht. Ingeſtrie ſoll der Wohnſitz Earl Talbots ſeyn.

Ein recht ſchöner, angenehm ſchmeckender, ſpäter Sommerapfel von der Form und Größe eines engliſchen Goldpeppings, welchem er ſehr ähnlich ſieht. Seine Form iſt mehr hochausſehend, als kugelförmig, etwas länglich, und ſeine gewöhnliche Größe iſt 2 Zoll breit, und faſt eben ſo hoch. Der feingeſpitzte, meiſtens fehlerhafte Kelch iſt offen, und ſitzt in einer geräumigen, ſeichten, ſelten etwas tiefen, ebenen Einſenkung, auch bemerkt man keine wahren Erhabenheiten an der Frucht. Der dünne Stiel iſt ½ bis ¾ Zoll lang, und ſteht in einer anſehnlichen, tiefen, glatten Höhle. Die Farbe der feinen Schale iſt am Baum ein ſchönes Citronengelb, ohne Röthe auf der Sonnenſeite; auch bemerkt man keine Roſtanflüge, zuweilen aber einige ſchwarze Roſtflecken oder Warzen. Wahre Punkte ſind faſt gar nicht zu bemerken, zuweilen nur auf der Sonnenſeite; auch fehlen ihm die Carmoiſinfleckchen des engliſchen Goldpeppings, oder ſind doch nur ſehr ſelten. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, fein, ſaftvoll, markicht, von einem angenehmen, gewürzhaften, etwas fein alantartigen, ſüßen Weingeſchmack. Der Apfel hat einen ſtarken, violenartigen Geruch, und welkt nicht. Das Kernhaus iſt ſehr klein; die Kammern ſind enge, und enthalten viele, ganz kleine, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre iſt ganz flach.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers, und hält ſich einige Monate gut.

Der Baum wächſt zwar Anfangs gut, ſcheint aber nicht groß zu werden, und trägt frühzeitig, oft ſchon in der Baumſchule. Der Blattſtiel hat fadenförmige, kleine Afterblätter. Beſſer zu Zwerg, als zu Hochſtamm.

Nr. 211. Die Hildesheimer Saftreinette. II. R.

D. ſyſt. Verz. Nr. 555.

Ein anſehnlicher, großer, ſchöner, wohlgeformter, recht ſchätzbarer Herbſtapfel zum friſchen Genuß. Seine Geſtalt iſt kugelförmig, 3 Zoll breit, 2½ Zoll hoch. Der geſchloſſene Kelch ſitzt in einer weiten, ſchüſſelförmigen Einſenkung. Der meiſtens kurze, holzige Stiel

wird selten über ¾ Zoll lang. Die Farbe der etwas zähfettigen Schale ist citronengelb, selten ist die Sonnenseite geröthet, dagegen oft mit starken carmoisinrothen Fleckchen besetzt. Die Punkte sind ziemlich häufig und oft wie kleine Sternchen gestaltet. Das Fleisch ist fein, markicht, voll Saft, und von einem recht angenehmen, erfrischenden, süß weinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern flach und mit vielen Kernen gefüllt; die Kelchröhre ist kurz und unten spitzzulaufend.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Septembers.

Der Baum verdient alle Anpflanzung, indem er frühzeitig und reichlich trägt.

Nr. 212. Die frühe rothgefleckte Markreinette. La Reinette molette. La Molette. II. R.

D. VII. H. S. 160.

Stammt von dem verstorbenen Banquier Overmann aus Brüssel.

Eine große, schöne, noch wenig bekannte, vortreffliche Herbstreinette von dem angenehmsten Geschmack und schätzbar für die Tafel, so wie für die Wirthschaft. Die Form ist etwas plattrund, und nähert sich der Kugelform; sie ist 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch, oft aber auch ¼ Zoll weniger breit und hoch. Der kleine, oft sehr unvollkommene Kelch ist geschlossen, wenn er seine Ausschnitte besitzt, und sitzt in einer oft etwas engen, ansehnlich tiefen, bald ebenen, bald mit flachen Beulen und Erhabenheiten besetzten Einsenkung; zwar sind diese nicht eigentlich über die Frucht hinlaufend zu bemerken, jedoch ist der Bauch häufig nicht rund, sondern in die Breite verschoben. Der sehr kurze Stiel steht in einer geräumigen, bald engen und flachen, bald tiefen, mit Rost bekleideten Höhle, welcher sich immer rauh und strahlenförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Kelchröhre geht als ein starker Kegel bis auf das Kernhaus herab. Die Farbe der feinen, abgerieben sehr glänzenden Schale ist ein hellgrünliches Gelb oder wahres, reines Hellgelb, welches auf dem Lager schönes Citronengelb wird, ohne Röthe auf der Sonnenseite, und nur bei stark besonnten Früchten etwas goldartig. Die Punkte, welche diese Frucht besonders kenntlich machen, bestehen aus vielen, schönen, feinen und starken carmoisinrothen Fleckchen, welche auf der Sonnenseite und oft auf der ganzen Kelchwölbung wie angespritzt sind, aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlen; dagegen bemerkt man bei diesen hier und da ziemlich starke, bräunliche Punkte. Oft sind auch die besonnten Früchte mit Rostanflügen und schwarzbräunlichen Flecken in ziemlicher Menge figurenähnlich besetzt. Das Fleisch ist weißgelb, fein, locker, markicht, saftvoll, von sehr angenehmem, gewürzhaftem, süßweinsäuerlichem Geschmack. Der Apfel hat einen feinen, violenartigen Geruch, und welkt erst, wenn er passirt ist. Das Kernhaus ist klein, aber etwas offen; die Kammern sind enge und klein, enthalten aber doch

mehre schöne, dicke, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht als ein starker Kegel bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt in guten Jahren Anfangs Octobers, ist dann vom Baum eßbar, und hält sich kühl aufbewahrt bis in den December, wo sie aber welkt und fade wird.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, treibt etwas stark abstehende Äste, und bildet eine etwas flach gewölbte, halbkugelförmige Krone, belaubt sich aber sehr schön und wird recht fruchtbar. Der Blattstiel hat kleine, fadenförmige Afterblätter. Diese schöne Frucht verdient häufig angezogen zu werden, indem man im October noch wenige gut genießbare Reinetten hat, und der Baum ziemlich mit jedem Boden vorlieb nimmt; auf Johannisstamm veredelt giebt er schöne Pyramiden und Spalierbäume, welche bald große und schmackhafte Früchte liefern.

Nr. 213. Die Reinette aus der Normandie. Die Normännische Reinette. La Reinette de Normandie. II. R.

D. III. H. S. 142. Chr. H. Wb. S. 92.

Eine sehr schöne, ansehnlich große, überaus köstliche Reinette, welche man ihrem Geschmacke und ihrer Form nach den doppelten Borsdorfer nennen könnte; an erhabenem Geschmack übertrifft sie diesen noch. Ihre sehr schöne Form ist beinahe platt aussehend, und in ihrer Rundung sehr eben, 3, oft 3¼ Zoll breit und nur 2½ Zoll hoch. Der geschlossene Kelch sitzt in einer schönen, geräumigen, mehrentheils tiefen, selten mit einigen Falten besetzten Einsenkung. Der sehr kurze, oft nur aus einem Fleischbutz bestehende Stiel steht in einer weit geschweiften, nicht tiefen, fein rostfarbigen Höhle, wo noch die grüne Farbe durchschimmert. Die Farbe der sehr feinen Schale ist ein schönes Citronengelb, fast Goldgelb, einem recht zeitigen Borsdorfer sehr ähnlich, welches aber bei stark besonnten Früchten auf der Sonnenseite durch leichten Anflug einer violenfarbigen Röthe noch mehr erhoben wird, die sich bis über die Kelchwölbung verbreitet, und mehr, als die Hälfte der Frucht einnimmt. Beschattete Früchte haben nichts von dieser Röthe, und sind bloß hellcitronengelb. In dieser Röthe bemerkt man oft ziemlich viele kleine, runde, etwas eingesenkte Fleckchen, welche dunkel oder carmoisinroth eingefaßt sind, auch auf der Schattenseite häufig starke bräunliche Punkte, wie Sternchen oder Rostanflüge. Das Fleisch ist schön weiß, fein, fest, voll Saft, von angenehmem, erhabenem, zuckerartigem Weingeschmack, dem besten Borsdorfer ähnlich. Der Apfel, spät gebrochen, welkt nicht, und hat auch keinen Geruch. Das Kernhaus ist schön, enge und geschlossen, enthält aber mehr taube, als vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt Anfangs oder Mitte Octobers, und hält sich zwei Monate, ehe sie passirt ist.

Der Baum wächst sehr schön, trägt seine Äste stark abstehend

in die Luft, belaubt sich schön, trägt aber erst spät und eben so sparsam wie der Borsdorfer, auch verlangt er durchaus einen guten Boden und eine warme Lage. Der Blattstiel hat schöne Afterblätter.

Nr. 214. Die Charakterreinette, der Charakterapfel. Character of Drap d'or. II. R.

D. V. H. S. 89. (Chr. H. Wb. S. 83. und T. O. G. XIII. B. S. 16. Taf. 2.) ist nicht die wahre Charakterreinette, sondern die Reinette filée oder marbrée, diese ist ein ganz anderer aus Holland oder England stammender Apfel.

Es ist dieses eine noch wenig ächt bekannte, große, sehr schöne, wegen ihrer besonders auffallenden Zeichnung sehr leicht kennbare, vortreffliche Tafelfrucht, und für die Wirthschaft eben so schätzbar. Ihre Form ist plattrund, sie ist fein gerippt und hat etwas Ähnliches von einer recht starken Edelreinette, 3 Zoll breit und beinahe $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Der langgespitzte, lange grün bleibende, bald geschlossene, bald ziemlich offene Kelch sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen, mit rippenartigen Erhabenheiten besetzten Einsenkung, welche sich sanft über die Frucht hinziehen, und deren Rundung etwas entstellen, ja manchmal durch breit und stark hervorstehende Rippen etwas in die Breite verschieben. Der Stiel ist $\frac{1}{2}$ Zoll lang, steht der Frucht gleich, und sitzt in einer schönen, tiefen, trichterförmigen, fein rostfarbigen Höhle. Die Farbe der feinen, glänzenden Schale ist ein schönes, helles Citronengelb, welches auf der Sonnenseite oft durch eine kaum bemerkliche, leichte Röthe goldartig wird, oder nur schillernd erscheint. Das Charakteristische dieser Frucht, wodurch sie leicht kennbar wird, ist ein netzartiges Gewebe, welches die ganze Schale umgiebt, und aus einer Menge feiner, gelbgrauer Rostfiguren besteht, welche gleichsam wie ein Netz zusammenhängend die ganze Frucht überziehen, und ihr ein ganz eigenes Ansehen geben, wovon sie den Namen Charakterapfel hat. Das weiße Fleisch ist sehr fein, voll Saft, fest, von angenehmem, fein weinsäuerlichem Geschmack; der Apfel riecht nur wenig und welkt gern etwas, weßhalb er so spät wie möglich abgenommen werden muß. Das Kernhaus ist etwas offen; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten schöne, vollkommene Kerne. Die weite Kelchröhre geht bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im October, hält sich den Winter hindurch, doch selten bis in den März.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, trägt seine Äste in schönen Winkeln in die Luft, belaubt sich sehr schön, und ist in seiner Blüthe nicht sehr empfindlich, weßhalb er fast jährlich viele Früchte hervorbringt, verlangt aber einen warmen Stand und guten Boden. Der Blattstiel hat schmale, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 215. Die spanische Herbstreinette. II. R.

D. VI. B. R. A. S. 64. D. O. C. Nr. 22.

Wahrscheinlich eine neue Frucht, welche man, um ihren Werth

ge erklärt, mit einem fremden Namen belegt hat; die Sammlung heißt

Die verschiedenen, mit gelehrten, tiefsinnigen Gedanken gefüllten Bücher, die Plato, und aus dem Munde des Sokrates, über Gottheit und ihre Eigenschaften, über Tugend und Laster, über Staat und Gesetze, über Kunst und Wissenschaft, über Leben und Tod, und was sonst noch in die Gebiete der Philosophie gehört, uns hinterlassen hat, sind so bekannt, daß es überflüssig wäre, sie hier noch einmal aufzuführen. In den griechischen Briefen ist ihr Inhalt, 23 bei Nr. 1 und 2 angezeigt, 24 bei Nr. 3 und 4 angezeigt, 25 bei Nr. 5 und 6 angezeigt, 26 bei Nr. 7 und 8 angezeigt, 27 bei Nr. 9 und 10 angezeigt,

Bedeutung. Die Kunst, die Sprache zu verstehen, ist die Hermeneutik. Sie ist eine Kunst, weil sie nicht mechanisch ist. Sie ist nicht mechanisch, weil sie nicht nur Regeln kennt, sondern auch Ausnahmen. Sie kennt Ausnahmen, weil sie nicht nur Regeln kennt, sondern auch Bedeutungen. Sie kennt Bedeutungen, weil sie nicht nur Regeln kennt, sondern auch Sprache. Sie kennt Sprache, weil sie nicht nur Regeln kennt, sondern auch Menschen. Sie kennt Menschen, weil sie nicht nur Regeln kennt, sondern auch Leben. Sie kennt Leben, weil sie nicht nur Regeln kennt, sondern auch Tod. Sie kennt Tod, weil sie nicht nur Regeln kennt, sondern auch Ewigkeit. Sie kennt Ewigkeit, weil sie nicht nur Regeln kennt, sondern auch Gott. Sie kennt Gott, weil sie nicht nur Regeln kennt, sondern auch Liebe. Sie kennt Liebe, weil sie nicht nur Regeln kennt, sondern auch Hass. Sie kennt Hass, weil sie nicht nur Regeln kennt, sondern auch Gleichgültigkeit. Sie kennt Gleichgültigkeit, weil sie nicht nur Regeln kennt, sondern auch Nichts. Sie kennt Nichts, weil sie nicht nur Regeln kennt, sondern auch Alles. Sie kennt Alles, weil sie nicht nur Regeln kennt, sondern auch Sie selbst. Sie kennt Sie selbst, weil sie nicht nur Regeln kennt, sondern auch Ich. Sie kennt Ich, weil sie nicht nur Regeln kennt, sondern auch Du. Sie kennt Du, weil sie nicht nur Regeln kennt, sondern auch Wir. Sie kennt Wir, weil sie nicht nur Regeln kennt, sondern auch Ihr. Sie kennt Ihr, weil sie nicht nur Regeln kennt, sondern auch Sie. Sie kennt Sie, weil sie nicht nur Regeln kennt, sondern auch Es. Sie kennt Es, weil sie nicht nur Regeln kennt, sondern auch Sie. Sie kennt Sie

ſteht in einer weitgeſchweiften, anſehnlichen, etwas roſtfarbigen Höhle. Die Farbe der ſehr feinen Schale iſt vom Baum ein ſchönes, helles Grün, das mit der Zeitigung gelblichgrün oder blaßgelb wird. Die Sonnenſeite iſt mit einer leichten, unanſehnlichen Röthe, die bei vielen Früchten kaum bemerkbar iſt, angelaufen, worin die ſchön vertheilten Punkte mit einem Roth wie Wienerlack, roth mit violettem Schimmer, als kleine Monde eingefaßt ſind, welche als Erkennungszeichen der Frucht dienen. Auf der Schattenſeite ſind die Punkte grün. Das Fleiſch iſt weiß, locker, weich, etwas grobkörnicht, nicht übrig ſaftvoll, mit einer grünen Ader um das Kernhaus, und von einem angenehmen, gewürzhaften Geſchmack. Der Apfel hat einen äußerſt angenehmen Geruch, und riecht abgerieben wie eine feine Pomade oder wie Macronen. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kammern ſind platt, und enthalten nur wenig Kerne.

Die Frucht zeitigt im October, iſt aber um Weihnachten paſſirt.

Der Baum wächſt lebhaft, ſetzt viel Holz an, und iſt ziemlich fruchtbar. Der Blattſtiel hat nur ſelten einige feine Afterblättchen.

Nr. 218. Auguſt van Mons. Engelsapfel. Pomme de l'Ange. II. R.

D. VI. B. R. A. S. 72.

Eine neue Kernfrucht von dem Hrn. P. van Mons, welche er dem Andenken ſeines verſtorbenen Sohnes widmete. Unter dem Namen Pomme de l'ange kommt er in ſeinem beſchreibenden Catalog S. 28. vor.

Ein nur mittelmäßig großer, recht ſchöner, wohlgeformter Herbſt-Tafelapfel. Seine Form iſt plattrund. Der Bauch ſitzt in der Mitte, und wölbt ſich nach dem Stiel flachrund zu, nach dem Kelch nimmt er aber bedeutend ſtärker ab, wodurch beide Wölbungen deutlich verſchieden ſind. Eine vollkommene Frucht iſt $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Der breitblättrige Kelch iſt geſchloſſen, und ſitzt bald in einer engen, bald auch geräumigen, tiefen Einſenkung, in der ſich Fleiſchwarzen befinden, und woraus ſich ſanfte, oft aber auch faſt calvillartige Rippen erheben, und deutlich ſichtbar über die Frucht bis zur Stielwölbung hinlaufen. Der kurze, holzige Stiel iſt $\frac{1}{2}$ Zoll lang, und ſteht in einer geräumigen, tiefen, bald glatten, bald mit einem ſternförmigen Roſt bekleideten Höhle. Die Farbe der glatten Schale iſt ſtrohweiß, wird aber in der vollen Reife ein hohes Citronengelb; die Sonnenſeite iſt mit einem ſchwachen, blaſſen, roſenartigen Roth ganz leicht angelaufen; ja dieſes iſt oft nur angedeutet, und fehlt auch häufig ganz. Die oft ſehr undeutlichen Punkte ſieht man am beſten einzeln in der Röthe. Das Fleiſch iſt weiß, ins Gelbliche ſpielend, fein, weich, markicht und von einem angenehmen, fein gewürzhaften, etwas weinſäuerlichen Zuckergeſchmack; auch riecht der Apfel fein violenartig. Das Kernhaus iſt geſchloſſen, ſelten etwas offen; die regelmäßigen Kammern enthalten eiför-

Digitized by Google

mige, braune Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer, breiter, stumpfer Cylinder.

Die Frucht zeitigt im October, welkt nicht, hält sich aber nicht lange, ohne den Saft zu verlieren.

Der Baum wächst lebhaft, wird ansehnlich groß, bildet eine kugelförmige Krone, und liefert bald Früchte. Der dünne Blattstiel hat nur Afterspitzen.

Nr. 219. Englischer Pomeranzenapfel. Orange apple. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 567.

Stammt von der Insel Wight, soll aber eigentlich in der Normandie erzogen worden seyn.

Ein ungemein schöner, einfarbiger, nur mittelmäßig großer Tafelapfel für den Spätherbst. Seine Gestalt ist kugelförmig, $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Der geschlossene Kelch sitzt in einer ansehnlich tiefen, mit Falten umgebenen Einsenkung, die oft in breiten Erhabenheiten über den Bauch der Frucht hinlaufen. Der Stiel ist gewöhnlich kurz. Die Farbe der geschmeidigen, fast wie fettig anzufühlenden, zarten Schale ist hohes Citronengelb ohne alle Röthe. Wahre Punkte sind selten. Das Fleisch ist schön weiß, saftvoll, markicht und von einem erfrischenden, fein gewürzhaften, süßen Weingeschmack. Das Kernhaus ist ziemlich groß; die Kammern sind geräumig, und mit vielen Kernen besetzt; die Kelchröhre geht bis fast auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers, und hält sich den Winter hindurch.

Nr. 220. Die Grafenreinette. Reinette de haute bonté. II. R.

D. Verz. Nr. 557. S. 42.

Stammt aus Paris. In Christ's H. Wb. S. 48. kommt ein Apfel von hoher Güte (haute bonté) vor, welcher unter die Gulderlinge gehört, und erst im Januar zeitigt, es kann demnach die obige Reinette nicht seyn.

Ein schöner, ansehnlich großer, vortrefflicher Tafelapfel für den Vorwinter. Die Form der Frucht ist oft etwas hochaussehend, $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und 3 Zoll breit. Der geschlossene Kelch sitzt in einer auffallend tiefen, schüsselförmigen, mit mehren deutlichen Rippen umgebenen Einsenkung, die oft fast calvillartig über die Frucht hinlaufen. Der starke Stiel ist oft $\frac{1}{2}$ Zoll lang, und steht in einer tiefen, mit sternförmigem Rost umgebenen Höhle. Die Farbe der Schale ist grüngelb, wird bald schönes Citronengelb; die Sonnenseite ist etwas sanft roth angelaufen, oder mit carminrothen Fleckchen bezeichnet. Die Punkte sind fein und nicht ins Auge fallend. Das Fleisch ist fein, markicht, saftreich, gewürzhaft und von einem etwas alantartigen, zuckerhaften Weingeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen;

die Kammern nicht groß, enge, flach, mit ſtarken Kernen beſetzt; die Kelchröhre iſt kurz und ſpitz.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers, und hält ſich bis in das Frühjahr.

Nr. 221. Die geſtrickte Herbſtreinette. Reinette filée ou brodée. III. R.

T. O. G. XXI. B. S. 265. Chr. H. Wb. S. 86.

Stammt von Meißen, und ſcheint von der Diel'ſchen Hieroglyphenreinette, O. VII. H. S. 144., verſchieden zu ſeyn.

Ein nur mittelmäßig großer, ſpäter Herbſtapfel von keinem beſondern Werth. Der kleine, geſchloſſene Kelch ſitzt in einer geringen, mit feinen Falten eingeſchnürten Einſenkung; die Kelchröhre iſt weit geöffnet und tief. Der anſehnlich lange Stiel iſt holzig, 2 Zoll lang, und ſteht in einer unten engen und weit ausgeſchweiften, nicht tiefen Höhle, welche oft durch einen Fleiſchwulſt verengt iſt, der auch den Stiel auf die Seite drückt. Die Form des Apfels iſt hochausſehend, der Bauch ſitzt in der Mitte und iſt ſtark angeſchwollen, nimmt aber nach beiden Enden faſt gleichmäßig ab. Das Aufſchwellen des Bauches rührt gewöhnlich von einer ſtarken Rippe her, die aus der Kelcheinſenkung hervortritt, und ſich über die Frucht bis zur Stielhöhle hinzieht, wodurch die Rundung derſelben verdorben wird; ja oft häufig erſcheint die Frucht von dem Kelch bis zum Stiel wie zuſammengezogen. Eine vollkommene Frucht iſt 3½ Zoll breit und eben ſo hoch. Die Farbe der dünnen Schale iſt ſchon am Baum ein ſchönes Citronengelb, das ſpäter dunkler goldgelb wird. Nur ſtark beſonnte Früchte haben auf der Sonnenſeite eine ſanfte Röthe, wie der edle Winterborsdorfer, die mehreſten aber ſind daſelbſt nur dunkel goldartig, und nur ſcheinbar geröthet. Charakteriſtiſch ſind die netzartigen Roſtanflüge, welche über die ganze Schale verbreitet ſind, und wovon manche in ſtarken Roſtſtreifen in gerader Richtung vom Kelch bis zur Stielhöhle gleich einer flachen Rinne ſich hinziehen. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, unter der Schale etwas gelblich, ſehr fein und weich, hülſig im Kauen, nicht überflüſſig ſaftig und von einem ſüßlichen Geſchmack ohne Erhabenheit, der noch einen unangenehmen Beigeſchmack behält. Das Kernhaus iſt ſehr groß, hat eine hohle Achſe; die 4 Kammern ſind geräumig, und enthalten häufig in jeder Kammer 3 bis 4 dicke, kurze Kerne, die beim Schütteln des Apfels darin klappern.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers oft ſchon am Baum, und hält ſich nur bis zum Januar, wird aber häufig ſchon früher vom Kernhaus heraus faul.

Der Baum wächſt lebhaft, ſeine Äſte ſind ſchlank, und bilden eine halbkugelförmige Krone, dabei iſt er ziemlich fruchtbar. Nur für den Syſtematiker der Erziehung werth.

Digitized by Google

Der Herr Professor Schmidt, [illegible]

Der Herr Professor Schmidt, [illegible]

Der Herr Professor Schmidt, [illegible]

Farbe der feinen Schale ist vom Baum gelblichgrün, wird aber in der Zeitigung helles Citronengelb, wobei um die Stielwölbung etwas Grünes untermischt bleibt; auf der Sonnenseite findet man keine Spur von Röthe. Charakteristisch aber sind die Punkte und feine schriftähnliche Figuren, womit die ganze Schale überzogen ist; sie sind theils fein, hellbraun, besonders um die Kelchwölbung häufig beisammenstehend, theils bestehen sie aus feinen hieroglyphenähnlichen, gleichfarbigen Figuren wie mit der Feder gezeichnet, wodurch die Frucht leicht erkennbar ist. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, saftreich, markicht und von einem recht angenehmen, feinsäuerlichen, gewürzhaften Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen, umgekehrt herzförmig; die Kammern sind regelmäßig; die Kerne, deren es ziemlich viele giebt, sind braun. Die Kelchröhre, worin noch die Staubfäden stehen, geht cylinderförmig bis auf die Hälfte nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im November, welkt aber im Winter zu sehr.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft und belaubt sich stark. Der Blattstiel hat lange, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 224. Die wahre weiße Herbstreinette. II. R.

D. VIII. H. S. 91.

Ist wahrscheinlich eine deutsche Kernfurcht und stammt aus einer Abtei in Oberschwaben.

Eine gewöhnlich nur mittelmäßig große, sehr schöne, wie aus Wachs geformte Herbst-Tafelfrucht, und zu jedem andern Gebrauch gleich gut. Ihre Form ist regelmäßig schön plattrund um den Stiel, um den Kelch breitstumpf zugespitzt, fast wie die weiße französische Winterreinette. Eine vollkommene Frucht ist 3¼ Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der schöne, langgespitzte, straußförmig in die Höhe stehende Kelch ist geschlossen und sitzt in einer ziemlich geräumigen, jedoch steil absteigenden, sehr tiefen, häufig mit feinen Falten besetzten Einsenkung, welche sich am Rande derselben zu feinen Rippchen bilden, und auch, doch oft kaum bemerkbar, bis zum Bauch hin erstrecken, ohne die Form der Frucht zu verderben. Der bald kurze, bald ¾ Zoll lange Stiel sitzt in einer schönen, tiefen, trichterförmigen, mit Rost gefütterten Höhle, der sich auch strahlenförmig über die Stielwölbung verbreitet; auch ist die Stielhöhle öfters durch einen Fleischwulst verengt. Die Farbe der feinen Schale ist vom Baum ein schönes Strohgelb, welches aber auf dem Lager das schönste Citronengelb wird. Auf der Sonnenseite findet man keine Spur von Röthe, zuweilen aber einige Carmoisinfleckchen, wie beim Goldpepping, doch ist auch die gelbe Farbe auf dieser Seite etwas goldartiger. Die Punkte sind fein, nicht häufig, und bräunlich von Farbe. Das Fleisch ist schön weiß, fein, etwas locker, sehr saftreich, und von einem erfrischenden, süßweinsäuerlichen Geschmack; auch riecht der Apfel, mit der Hand gerieben, sehr angenehm, und welkt nur wenig. Das Kernhaus ist groß, etwas offen, und sitzt unten auf dem Stiel. Die Kammern

Digitized by Google

ſind ſehr geräumig, enthalten aber nur wenig vollkommene Kerne. Die Kelchröhre iſt kurz und ſpitz.

Die Frucht zeitigt Anfangs Novembers, hält ſich zwar bis in den Winter, verliert aber alsdann den Geſchmack.

Der Baum wächſt ſtark, geht mit ſeinen etwas ſtark abſtehenden Äſten gut in die Luft, bildet eine flachrunde Krone, und giebt frühzeitig reichliche Erndten. Der Blattſtiel hat ſchmale lanzettförmige Afterblätter. Verdient häufige Anpflanzung, und paßt gut für den Landmann.

Nr. 225. Die gelbe Zuckerreinette. La Reinette j'aune sucrée. I. R.

D. V. Heft, S. 112.

Dieſe ſehr ſchöne, mittelmäßig große, köſtliche, zuckerhafte Tafelfrucht ſtammt aus Verdun, und hat ſehr viel Ähnliches von der franzöſiſchen Edelreinette, von welcher ſie ſich nur durch 4 Wochen frühere Reife und andere weniger auffallende Kennzeichen unterſcheidet; doch häufig wird ſie mit dieſer verwechſelt. Ihr Anſehen iſt etwas kugelförmig, nach dem Stiel zu etwas platt abgerundet; eine vollkommene Frucht iſt 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der größtentheils ganz offene, ſehr langgeſpitzte Kelch bleibt lange grün, liegt oft ſchön ſternförmig auf der Frucht auf und ſitzt in einer ziemlich geräumigen, anſehnlich tiefen, mit einigen feinen, oft undeutlichen Rippen beſetzten Einſenkung, aus welcher bemerkbar flache, etwas rippenartig breite Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen, wovon ſich oft eine beulenartig erhebt und die Rundung entſtellt. Der holzige, 1 Zoll lange Stiel ſitzt in einer ſchönen, tiefen, mit feinem Roſt bekleideten, trichterförmigen Höhle. Die Farbe der dünnen, geſchmeidigen Schale iſt anfänglich ein ſchönes Hellgrün (Seladon), welches nach und nach marmorirt gelblich, und zuletzt, beſonders auf der Sonnenſeite, ein ſchönes Citronengelb wird, wo es in das Goldartige fällt, obgleich wahre Röthe ſehr ſelten iſt. Die Punkte ſind häufig, ſehr deutlich, ſtark, meiſtens rund oder ſternförmig; auch findet man an jeder Frucht feine Anflüge von Roſt. Das weiße Fleiſch wird ſpäter gelblich, iſt etwas locker, markicht, ſehr voll Saft, von einem erhabenen, zuckerartigen Geſchmack, ohne Säure. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kammern ſind klein, enge, und enthalten viele, etwas kleine, doch vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht etwas ſpitz herab.

Die Frucht zeitigt noch vor dem halben November und hält ſich den ganzen Winter hindurch.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, die Äſte ſtehen nicht ſtark ab, und belauben ſich ſehr ſchön und dicht. Der Blattſtiel hat ſchöne Afterblättchen. Schickt ſich vorzüglich gut zu Pyramiden auf Johannisſtamm veredelt, wo er jährlich und reichlich trägt; verlangt aber einen warmen Stand und gut gebauten Boden, ſonſt wird die Frucht nicht ſo zuckerartig.

Digitized by Google

Nr. 226. Die Harlemer Reinette. II. R.

D. II. H. S. 64. Chr. H. Wb. S. 89. Stammt aus Brüssel.

Eine sehr große, vortreffliche Winterreinette, gleich gut für die Tafel, wie für die Wirthschaft. Ihre Form ist stets platt, zuweilen nähert sie sich der Kugelform, und ist öfters unregelmäßig gebaut, 3½ Zoll breit, 3 Zoll hoch, gewöhnlich aber ¼ Zoll weniger breit und hoch. Der spitzblätterige, oft lange grünbleibende, halb geschlossene oder offene Kelch sitzt in einer sehr geräumigen, oft ziemlich tiefen, selten mit einigen feinen Falten umgebenen Einsenkung, jedoch erheben sich auf dem oberen Rand derselben öfters höckerartige Beulen, welche sichtbar breit und hervorragend über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen. Überhaupt sind die Früchte sehr ungleich in ihrer Form, manche sind auf einer Seite höher, als auf der andern, hingegen andere wieder vollkommen regelmäßig gebildet. Der mehrentheils kurze, selten ¾ Zoll lange Stiel steht in einer schönen, geräumigen, tiefen, bald mit feinem, bald mit rauhem Rost gefütterten Höhle, von welchem sich zuweilen Streifen bis an den Bauch des Apfels hinziehen, oder die ganze Stielwölbung einnehmen. Die dünne Schale ist am Baum hellgrün, welches später gelbgrün wird, und sich im Winter in ein schönes Hellgelb verwandelt; stark besonnte Früchte haben einen leichten Anflug von einer bräunlichen Röthe, die sich am häufigsten um den Stiel herum zeigt; beschattete Früchte hingegen haben gar nichts von diesem Roth. Die Punkte sind häufig hellbraun von Farbe und über die ganze Frucht regelmäßig vertheilt, dabei finden sich noch glatte oder erhabene Rostflecken, auch zerstreute Rostanflüge, worin die Punkte groß und unregelmäßig erscheinen. Das Fleisch ist weißlichgelb, fein, weich, markicht, voll Saft, von einem sehr angenehmen, süßen, weinartigen Geschmack. Das Kernhaus ist schön, etwas offen in der Mitte; die Kammern sind geräumig, enthalten aber sehr wenige und meistens taube Kerne. Die Kelchröhre ist sehr kurz.

Die Frucht zeitigt im November, dauert bis in das Frühjahr, darf aber nicht zu früh abgenommen werden, sonst welkt dieselbe. Geräth sehr gut auf Hochstamm, besser wie die französische Edelreinette.

Der Baum wird groß, ist gesund, wird stark, seine Äste trägt er abstehend, die untersten beinahe horizontal, und liefert bald und jährlich Früchte. Der Blattstiel hat selten Afterblätter. Verdient, häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 227. Pitmaston's Nonpareil. II. R.

D. syst. Vz. Nr. 558. S. 42. Stammt aus London.

Eine schätzbare Tafelfrucht, welche an Form und Größe dem englischen Goldpepping sehr ähnlich sieht. Der Kelch sitzt oft fast flach auf. Der holzige Stiel ist ½ Zoll lang, und steht in einer nicht tiefen, mit Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der Schale ist hochcitronengelb, die Sonnenseite ohne Röthe; dagegen ist sie mit rost-

Digitized by Google

artigen Fleckchen dergestalt besetzt, daß sie wirkliche Rostfiguren oder kleine Rostüberzüge bilden, wodurch die wahren Punkte nur an beschatteten Früchten sichtbar werden. Der Apfel hat keinen Geruch, welkt aber gegen das Frühjahr zu, wie der Goldpepping. Das Fleisch ist sehr fein, markicht, saftvoll, und von einem eigenen, vortrefflichen, süßen Weingeschmack.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in das Frühjahr.

Nr. 228. Der Goldzeugapfel. Le vrai drap d'or de du Hamel. II. R.

D. III. H. S. 115. Chr. H. W. S. 43.

Auch bei diesem Apfel findet häufig Verwirrung Statt; fast jede Baumschule hat ihren Drapd'or, und mancherlei Goldreinetten werden unter diesem Namen verkauft. Der wahre Goldzeugapfel du Hamel's ist ein sehr schöner, ansehnlich großer, vortrefflicher Tafelapfel, welcher sehr groß wird, wenn der Baum nicht zuviel Früchte hat. Seine Gestalt ist beinahe kugelförmig, und der Apfel hat ein sehr schönes, regelmäßiges Ansehen; gewöhnlich ist er $3\frac{1}{4}$ Zoll breit und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Doch giebt es auch Früchte, welche $3\frac{3}{4}$ Zoll breit und nur starke 3 Zoll hoch sind. Der geschlossene, fein spitzblätterige, meistens grünlichgelb bleibende Kelch ist oft mit feiner Wolle bedeckt und sitzt in einer schönen, geräumigen, tiefen, oft schüsselförmigen, mit feinen Falten oder Wärzchen besetzten Einsenkung, welche sich mehrentheils am Rande in seichte, flache Erhabenheiten verwandeln, und sich oft vielfach, aber flach über die Frucht hinziehen, so daß sie nur wenig ins Auge fallen; auch fehlen bei manchen Früchten die Erhabenheiten an dem Rande der Kelcheinsenkung gänzlich. Der sehr kurze, oft etwas fleischige Stiel steht in einer weiten, selten nur tiefen, glatten, grünen Höhle, welche nichts Rostartiges enthält. Die Farbe der sehr glatten, glänzenden Schale ist anfangs schönes Hellgelb, welches charakteristisch mit schönen, hellgrünen Strahlen bandartig vom Kelch bis zum Stiel gezeichnet ist, zwischen welchen die grüne Farbe, bis die Frucht schon passiren will, wie marmorirt erscheint. Auf der Sonnenseite ist sie mit einem schönen, erhabenen Goldgelb belegt, welches auf der Schattenseite blässer wird und in ein fein marmorirtes Grün übergeht. Nur im heißen Sommer und am Spalier ist die Sonnenseite mit einem feinen Roth angelaufen, welches die Schönheit des Apfels erhöht, und wahrscheinlich die Ursache ist, weßhalb man denselben den Goldzeugapfel benannt hat. Die Punkte sind bald fein, bald stark; häufig haben die Früchte noch große und kleine schwarzbraune Rostflecken. Das Fleisch ist unter der Schale sehr gelb, nach dem Kernhause zu etwas weißer, locker, markicht, voll Saft, von dem angenehmsten zuckerartigen, süßweinsäuerlichen Geschmack; auch riecht es sehr angenehm. Das Kernhaus ist fast calvillartig und ziemlich stark offen; die Kammern sind sehr geräumig und

enthalten viele schöne Kerne. Die Kelchröhre zieht sich meistens ganz schmal bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im November, und hält sich, kühl aufbewahrt, bis in den Februar, wird aber dann melbig und fade.

Der Baum wird groß, trägt seine Äste etwas stark abstehend, wölbt sich aber doch gern zu einer sehr schönen Krone, und trägt frühzeitig und reichlich. Schickt sich vorzüglich gut auf Johannisstamm veredelt zu Pyramiden, verlangt aber einen recht guten Boden und warmen Sonnenstand. Der Blattstiel hat nur zuweilen sehr feine Afterblättchen.

Nr. 229. Der Societätsapfel. Horticultural President. II. R.

D. syst. Vz. Nr. 562. S. 45.

Eine neue Kernfrucht von dem Herrn Professor van Mons erzogen.

Ein etwas kleiner, schöner Winterapfel. Seine Form ist ziemlich plattrund, oft käseförmig. Der geschlossene Kelch sitzt in einer weiten, nicht tiefen, oft mit feinen Rippchen umgebenen Einsenkung. Der Stiel ist kurz, und steht in einer tiefen, glatten Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist hoch citronengelb, die Sonnenseite ohne Röthe. Die Punkte sind ziemlich zahlreich, gleichmäßig vertheilt, deutlich ins Auge fallend, und oft mit rothen Kreischen umringelt. Der Apfel hat keinen Geruch und welkt auch nicht im Winter. Das Fleisch ist fein, fest, abknackend, saftreich und von einem angenehmen, weinigten Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß; die Kammern sind geräumig und enthalten viele kleine Kerne; die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich lange.

Nr. 230. Gay's Herbstreinette. Reinette Gay. II. R.

D. Verz. Nr. 553. S. 39. Von Hernalls bei Wien.

Eine ansehnlich große, einfarbige Winterfrucht zum rohen Genuß. In ihrer Form ist sie in der Regel hochaussehend, 2¾ Zoll hoch und 3 Zoll breit. Der offene Kelch sitzt in einer ebenen Einsenkung; auch ist der Bauch rund und eben. Der kurze Stiel ist holzig und steht in einer tiefen, etwas rostfarbigen, häufig durch einen Fleischwulst verengten Höhle. Die Farbe der Schale ist grünlichgelb, zeitig schönes Citronengelb, die Sonnenseite oft mit Carminfleckchen besetzt. Die Punkte sind weitläufig und nur auf der Sonnenseite deutlich. Das Fleisch ist fein, saftreich, von recht gewürzhaftem, süßweinartigem Alantgeschmack. Das Kernhaus ist groß, offen, die Kerne stark; die Kelchröhre läuft fast bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in das Frühjahr.

Jones, Alfred Gilbert, Worcester Park, Surrey, and 10 Queen Victoria-street, E.C. Dec. 31.

Jones, Arthur Edward, Bedford-park, Chiswick, Middlesex

Farbe ſchönes Citronengelb, ohne alle Röthe, nur ſelten ein wenig damit auf der Sonnenſeite belaufen. Das Fleiſch iſt fein, feſt, ſaftig und von einem angenehmen Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt klein; die Kernkammern ſind enge, und die Kerne ſind ſtark und breit; die Kelchröhre iſt flach.

Die Frucht zeitigt im November, und hält ſich bis zum Frühjahr.

Nr. 233. Der engliſche große Silberpepping. II. R.

D. ſyſt. Verz. S. 48. Nr. 566.

Stammt aus London und iſt von dem in Diel's V. Heft beſchriebenen ganz verſchieden.

Eine ſchöne, mittelmäßig große Tafelfrucht für den Vorwinter. Die Frucht iſt mehrentheils plattrund, 2½ bis 2¾ Zoll breit und 2 bis 2¼ Zoll hoch. Die Einſenkung um den Kelch iſt mit vielen Fleiſchperlen umgeben; der Bauch ziemlich eben. Der ſtarke Stiel iſt kurz, ſelten ½ Zoll lang, und ſteht in einer tiefen Höhle. Die Farbe der glänzenden Schale iſt weißgelb; ſtark beſonnte Früchte ſind auf der Sonnenſeite leicht erdartig geröthet, welches ſich aber nicht ganz über die Hälfte derſelben erſtreckt, zuweilen iſt ſie aber auch nur mit carmoiſinrothen Fleckchen beſetzt. Punkte ſind nicht häufig und nur im Roth ſichtbar. Das Fleiſch iſt fein, ſchön weiß, ſaftvoll, feſt und von einem lieblichen, angenehmen Weingeſchmack. Das Kernhaus iſt etwas groß, oft etwas offen; die Kernkammern ſind enge und mit vielen Kernen gefüllt. Die Kelchröhre iſt kurz und ſpitz.

Die Frucht zeitigt im November und hält ſich bis in den Winter.

Nr. 234. Die Biſchofsreinette. I. R.

D. I. B. V. X. S. 82.

Wahrſcheinlich eine Kernfrucht neuerer Zeit. Eine nur mittelmäßig große, vortreffliche, haltbare, einfarbige Winter-Tafelfrucht, und zu jedem andern Gebrauch ſchätzbar. Von Form und Größe iſt ſie beinahe der franzöſiſchen Edelreinette gleich, doch gewöhnlich etwas kleiner, und übertrifft dieſelbe noch an Güte. Ihre gewöhnliche Form iſt hochausſehend, oft etwas walzenförmig, 2¼, ſelten 2½ Zoll breit, und auf der höchſten Seite eben ſo hoch, zuweilen nur ¼ Zoll niedriger. Der feingeſpitzte, geſchloſſene Kelch ſitzt in einer geräumigen, tiefen, oft ſchüſſelförmigen, mit mehren feinen Rippen beſetzten Einſenkung; auch über die Frucht laufen deutlich mehre, faſt etwas calvillartige Erhabenheiten hin. Der Stiel iſt größtentheils nur ein dicker Fleiſchbutz, und ſteht in einer ſchönen, tiefen, fein roſtfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale iſt ein grünliches Gelb, welches ſpäter ein hohes Citronengelb wird, ohne Röthe auf der Sonnenſeite. Die Punkte ſind weitläufig, oft undeutlich, fein und braun; aber an faſt jeder Frucht findet man feine zimmtfarbige Roſtanflüge. Das Fleiſch iſt ſehr fein, weißlichgelb, abknackend, ſaftvoll, von erhabe-

nem, gewürzhaftem, weinartigem Zuckergeſchmack, dem engliſchen Goldpepping ähnlich, und welkt im Winter nur etwas. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kammern ſind etwas enge und enthalten ſchöne, vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und hält ſich den Winter hindurch.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, geht ſchön in die Luft, macht viel Holz, belaubt ſich ſtark und wird ſehr fruchtbar. Der Blattſtiel hat lange, pfriemenförmige Afterblätter. Eine ganz vorzügliche Frucht.

Nr. 235. Der Pepping von Nottingham. Pippin of Nottingham. II. R.

D. IV. B. R. A. S. 73. Stammt aus dem Luxemburger Garten in Paris.

Ein etwas kleiner, ſchön geformter Herbſt-Tafelapfel, von der Größe eines ſtarken Edelborsdorfers. Seine Form iſt hochausſehend wie ein breit abgeſtumpfter Kegel, 2½ bis 2¾ Zoll breit und 2 bis 2¼ Zoll hoch. Der ſtarke, ſchöne, lange grün bleibende Kelch iſt geſchloſſen, ſteht ſtraußförmig in die Höhe und ſitzt in einer bald geräumigen, bald etwas flachen, mit perlähnlichen Falten beſetzten Einſenkung, die aber über die Frucht hin kaum bemerkliche Erhabenheiten bilden. Der ſtarke Stiel iſt ½ bis ¾ Zoll lang und ſteht in einer tiefen, trichterförmigen, im Grunde etwas roſtfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale iſt vom Baum weißgelb, wird aber in der Zeitigung ſchönes Citronengelb, ohne Röthe auf der Sonnenſeite, und nur ſelten hat die Frucht etwas von Roſtanflügen. Wahre Punkte bemerkt man nur auf der Sonnenſeite, welche bei freihängenden Früchten carmoiſinroth eingefaßt ſind. Das Fleiſch iſt weiß, ſaftvoll, fein, markicht, von angenehmem, gewürzhaftem, zuckerartigem Geſchmack und welkt nicht. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kammern ſind enge, enthalten aber doch viele kleine, braune Kerne. Die Kelchröhre iſt ein breiter, abgeſtumpfter Cylinder.

Die Frucht zeitigt im November, hält ſich den Winter hindurch, und iſt ein zum Deſſert geeigneter Apfel.

Der Baum wächſt ſehr ſtark, wird groß, geht gut in die Luft, belaubt ſich ſchön und trägt reichlich. Der Blattſtiel hat lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 236. Die Dietzer weiße Winterreinette. II. R.

D. IV. B. R. A. S. 64.

Eine in Dietz an der Lahn aus Kernen entſtandene neue Frucht, der franzöſiſchen Edelreinette ſehr ähnlich. Eine mittelmäßig große, ſchön geformte, einfarbige Winterreinette für den rohen Genuß. In ihrer Form iſt ſie plattrund, oft aber auch kugelförmig, 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der breitblätterige Kelch iſt offen, und ſitzt in einer geräumigen, anſehnlich tiefen, meiſtens ebenen, ſelten mit Falten beſetzten Einſenkung; auch bemerkt man keine wahren Erhabenheiten an

der Frucht. Der holzige Stiel iſt ½ bis ¾ Zoll lang und ſitzt in einer tiefen, trichterförmigen, mit Roſt bekleideten Höhle. Die Farbe der glatten Schale iſt ein ſchönes Strohweiß, welches ſpäter Citronengelb wird, wobei man auf der Sonnenſeite keine wahre Röthe bemerkt. Die Punkte ſind zerſtreut und fein, auf der Sonnenſeite ſind viele mit Carmoiſinkränzchen umgeben, wie bei dem engliſchen Goldpepping. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, fein, ſaftvoll, von einem angenehmen, ſüßen Weingeſchmack. Das Kernhaus iſt geſchloſſen, ziemlich groß, herzförmig; die Kammern ſind geräumig und enthalten viele ſtarke, kaffeebraune Kerne. Die Kelchröhre iſt ein ſpitzer, kurzer Kegel.

Die Frucht zeitigt im November und hält ſich oft bis zum Frühjahr, wo ſie den Saft verliert.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, wird groß, belaubt ſich ſchön und bildet eine breitgewölbte Krone; der Blattſtiel hat ſchöne pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 237. Hughes neuer Goldpepping. Hughes new golden Pippin. I. R.

D. X. H. S. 97. Aus Joſeph Kirke's Baumſchule in London.

Dieſer ganz vorzüglich gute, engliſche Pepping iſt wahrſcheinlich aus den Kernen des engliſchen Goldpeppings entſtanden. Ein kleiner, ſchöner, einfarbiger, vortrefflicher Winter-Tafelapfel, von ſehr angenehmem Geſchmack. In Form und Größe hat er viel Ähnliches von dem engliſchen Goldpepping; ſeine wahre Größe iſt 2¼ Zoll breit und 1¾ Zoll hoch. Der kleinblättrige Kelch iſt meiſtens offen, und ſitzt in einer geräumigen, ziemlich tiefen, oft mit einigen kleinen Falten beſetzten Einſenkung; auch bemerkt man zuweilen am Bauch einige Unebenheiten. Der kurze dünne Stiel ſitzt in einer kleinen Höhle, welche lange ſchön hellgrün bleibt. Die Farbe der dünnen Schale iſt vom Baum ein klaſſes Hellgrün, oder grünliches Hellgelb, wird aber ſpäter ein ſchönes Citronengelb, wobei auf der Sonnenſeite keine Röthe zu bemerken iſt, zuweilen aber einige Carmoiſinfleckchen. Die Punkte ſind ſehr fein und nur wenig in's Auge fallend. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, beinahe in's Gelbliche ſpielend, fein, feſt, voll Saft, von einem gewürzhaften, erfriſchenden, weinſäuerlichen Geſchmack; der Apfel hat einen feinen Geruch und welkt etwas. Das Kernhaus iſt groß und etwas offen; die Kammern ſind geräumig und enthalten viele ſtarke, vollkommene Kerne, wie der Goldpepping.

Die Frucht zeitigt im November, und hält ſich bis tief in den Winter, wo ſie aber ſehr welkt, und dann verbraucht werden muß.

Der Baum wächſt nicht ſtark, macht viel feines Holz und iſt ſehr fruchtbar. Der Blattſtiel hat fadenförmige Afterblätter. Zu Zwerg beſſer auf Wildling, als auf Johannisſtamm; auch zikadirt der Apfel zuweilen im heißen Sommer um das Kernhaus.

Digitized by Google

Nr. 238. Die englische grüne Nordreinette. Green North Renet. II. R.

D. XII. H. S. 116. Chr. H. Wb. S. 92. ist eine andere Reinette.

Die Frucht stammt aus England, und hat viel Ähnlichkeit mit der französischen Edelreinette.

Ein nur mittelmäßig großer, einfarbiger, haltbarer Winterapfel für die Tafel, so wie auch zu jedem andern Gebrauche. Die gewöhnliche Form der Frucht ist etwas hochaussehend; der Bauch sitzt in der Mitte, wölbt sich nach dem Stiel etwas flachrund, und nimmt nach dem Kelch zu nur wenig mehr ab, so daß beide Wölbungen fast gar nicht verschieden sind. In seiner wahren Größe hält der Apfel $2\frac{3}{4}$ Zoll in der Breite, und ist fast eben so hoch, oder nur etwas niedriger. Der kurzblättrige, lange grünbleibende Kelch ist halb, oft ganz geschlossen, und sitzt in einer geräumigen, ansehnlichen, oft wirklich tiefen Einsenkung, die gewöhnlich nur mit ganz feinen Falten besetzt ist, wobei man aber doch deutlich mehre Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen sieht. Der dünne, holzige, sehr kurze Stiel steht in einer etwas engen, mit Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der zähe fettigen Schale ist vom Baum ein helles Grün, öfters schon Strohgelb, und wird in der vollen Reife hohes Citronengelb, wobei aber die Stielhöhle oft noch ganz grün bleibt. Auf der Sonnenseite sieht man gewöhnlich keine Spur von Röthe. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, fein, saftvoll, im Kauen etwas hülsig, und von einem gewürzhaften, angenehmen Zuckergeschmack, fast ohne alle Säure. Der Apfel hat einen ungemein angenehmen, der Marcipanreinette ähnlichen Geruch und welkt nicht. Das Kernhaus ist calvillartig offen; die Kammern sind sehr weit und enthalten viele, oft noch unzeitige, aber vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht als ein starker Cylinder bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich den ganzen Winter durch.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, geht mit seinen Ästen schön in die Luft, und bildet eine hohe, kugelförmige Krone. Er belaubt sich stark, setzt sein Fruchtholz meistens in langen Fruchtspießen und Fruchtruthen an und trägt sehr reichlich. Der Blattstiel hat kurze, etwas fadenähnliche Afterspitzen. Der Baum hat ein vorzüglich festes Holz.

Nr. 239. Die parfümirte Reinette. Parfum Calville. II. R.

D. VI. H. R. A. S. 60.

Diese schöne, von dem Hrn. Prof. van Mons erzogene große Reinette hat bei uns im Freien weder einen calvillartigen Geschmack, noch erdbeerartigen Geruch, sondern einen reinen, kraftvollen Reinettengeschmack. Am Spalier, in einer warmen Lage, möchte sie wohl eher dem Namen entsprechen.

Ein weiteres anführen will, dies gelingt, obschon Oliver Twist sich vergeblich bemüht, es zu finden. Er ist ja nicht da. Er ist nicht auf seinem Zimmer, wenn man ihn gerufen hat, wenn man ihn sucht. Er kommt dann mit der Entschuldigung, soeben in der Nähe, auf der Straße, im Garten gewesen zu sein, ohne etwas von der ihm gewordenen Ehre, Rede stehen zu können. Er ist nicht da, wenn man ihn zu Tische bittet, wenn man ihn zu Bette schicken will. Er ist nicht da, wenn man ihn zu Besorgungen und Commissionen braucht. Die beiden Diener, die Köchin, die Kammerjungfer, Jeder und Jede hat ihn gerufen, hat ihn gesucht, hat ihn zu Besorgungen gebraucht, Jeder und Jede hat ihn gesucht, um ihn zu schelten, zu schimpfen, zu strafen, aber Keiner und Keine hat ihn gefunden

offene Kelch ſitzt in einer charakteriſtiſch geräumigen, ſchüſſelförmigen Einſenkung, welche mit mehren calvillartigen Rippen beſetzt iſt, die auch deutlich über die Frucht hinlaufen und deren Rundung oft verſchieben. Der dünne holzige, ¾ bis 1 Zoll lange Stiel ſteht in einer tiefen, trichterförmigen, oft roſtfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten, glänzenden Schale iſt vom Baum ſtrohweiß, wird aber bald ſchönes Citronengelb; die Sonnenſeite iſt gänzlich ohne Röthe, öfters aber etwas goldartig. Die Punkte ſind regelmäßig und weitläufig vertheilt, ſehr fein und braun von Farbe. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, ins Gelbliche ſpielend, ſehr fein, feſt, abknackend, von erhabenem, gewürzhaftem, weinartigem, dem engliſchen, noch mehr aber dem köſtlichen, ſchon beſchriebenen Hughes Goldpepping ſehr ähnlichem Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt ſehr groß und ſtark calvillartig offen. Die Kammern ſind ſehr geräumig und enthalten viele lange, braune Kerne. Die Kelchröhre geht als ein ſtarker Cylinder bis auf die Spitze des Kernhauſes herab.

Die Frucht zeitigt im November und hält ſich bis zum Frühjahr, wo ſie dann aber etwas welkt; wird der Apfel ſpät gepflückt, ſo hält er ſich wohl bis zum April und behält ſeinen Wohlgeſchmack.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, belaubt ſich ſchön, bildet eine kugelförmige Krone und wird bald fruchtbar. Der Blattſtiel hat fadenförmige Afterblätter. Vorzüglich zur Anpflanzung in Gärten zu empfehlen.

Nr. 241. Die Ananasreinette. La Reinette d'Ananas. I. R. D. IV. B. N. A. S. 55. D. O. E. Nr. 28.

Eine wahrſcheinlich aus einem brabantiſchen Kloſter abſtammende, mittelmäßig große, ſehr ſchöne und ganz einfarbige, köſtliche Reinette, welche mit vollem Rechte den Namen Ananasreinette führt. Ihre Form iſt hochausſehend, dem Walliſer Limonenpepping ſehr ähnlich, doch haben manche auch das Anſehen eines breit abgeſtumpften Kegels und ſind gewöhnlich 2¾ Zoll breit, eben ſo hoch, doch oft auch ¼ Zoll niedriger. Der fein und langgeſpitzte Kelch liegt oft ſternförmig auf und ſitzt in einer weiten, bald ziemlich flachen, bald auch anſehnlichen Einſenkung, in welcher man feine Falten wahrnimmt, welche aber nicht beſonders bemerkbar über die Frucht hinlaufend zu ſehen ſind. Der dünne, holzige Stiel iſt ¾ Zoll lang und ſitzt gewöhnlich in einer tiefen, nicht ſelten auch flachen, etwas roſtfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten, nicht fettigen Schale iſt vom Baume ſtrohgelb, wird aber ſpäter ſchönes Citronengelb, ohne eine Spur von Röthe auf der Sonnenſeite; auch findet man in der Regel keine Roſtanflüge an den Früchten. Die Punkte ſind zahlreich, gleichmäßig vertheilt, ſehr deutlich, und viele ſind ſternförmig geſtaltet. Das Fleiſch iſt weiß, ſtark ins Gelbliche ſpielend, ſehr ſaftvoll, abknackend, ſehr fein, von einem ſehr angenehmen, erfriſchenden, erhabenen, weinigen Zuckergeſchmack, dem engliſchen Goldpepping ähnlich; der Apfel welkt nur

wenig im Frühjahr. Das Kernhaus ist groß und oft etwas offen. Die Kammern sind sehr geräumig und enthalten viele schöne, stark gespitzte, hellbraune Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer, schmaler Cylinder.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis tief in das Frühjahr.

Der Baum wächst lebhaft, belaubt sich schön und ist recht fruchtbar. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter. Dieser vortreffliche Apfel bedarf keiner Empfehlung, und verdient mit Recht den Namen Ananasreinette, indem er an Wohlgeschmack und Güte, so wie auch an Größe und Haltbarkeit, den bekannten vortrefflichen englischen Goldpepping übertrifft.

Nr. 242. Der Goldapfel von Kew. Pippin Kew. II. R.

D. VI. B. N. A. S. 68. D. O. C. Nr. 18.

Stammt, wie auch **Kew's admirable** (der Köstliche von Kew), aus der Kirkeschen Baumschule zu London.

Ein ungemein schöner, mittelmäßig großer, gut geformter, ganz einfarbiger, vortrefflicher Tafelapfel. Seine Gestalt ist fast kugelförmig. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich flachrund um den Stiel. Nach dem Kelch zu nimmt er etwas stärker ab, wodurch beide Wölbungen verschieden werden. Ein vollkommener Apfel ist $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch, öfters noch etwas höher. Der kurzblättrige Kelch ist halb offen und sitzt in einer geräumigen, oft ansehnlich tiefen, mit feinen Rippchen oder Fleischperlen besetzten Einsenkung, von denen selten rippenartige Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen. Der holzige Stiel ist $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und steht in einer geräumigen, tiefen, mit Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum strohweiß und wird in der vollen Reife citronengelb, wobei man aber auf der Sonnenseite keine Spur von Röthe bemerkt; doch sind öfters die Punkte, wie bei dem Goldpepping, carmoisinroth eingefaßt. Die Punkte sind häufig, oft nur wenig bemerkbar, am deutlichsten auf der Sonnenseite; auch sieht man in der Regel nur selten Rostflecken an der Schale. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, sehr fein, fest, doch etwas markicht, saftreich und von einem vortrefflichen, angenehmen, etwas fein alantartigen, weinartigen Zuckergeschmack; auch hat der Apfel einen feinen Geruch. Das Kernhaus ist groß und fast calvillartig offen; die Kammern sind sehr geräumig und enthalten viele, starke, langgespitzte Kerne. Die Kelchröhre ist ein spitzer Kegel.

Die Frucht zeitigt im November und dauert bis in den Winter, welkt aber etwas gegen das Frühjahr zu.

Der Baum wächst stark, wird ansehnlich groß, setzt bald und viel Fruchtholz an und liefert reichliche Erndten. Der starke Blattstiel hat feine Afterspitzen.

Nr. 243. Die röthlichschillernde Reinette. Aurora. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 550. S. 36.

Eine etwas kleine, frühe Winterreinette für die Tafel. Die Form der Frucht ist etwas hochaussehend, $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Der geschlossene Kelch sitzt in einer ziemlich tiefen Einsenkung. Der Stiel ist holzig, bald kurz, bald $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und steht in einer etwas tiefen, rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist in der Zeitigung citronengelb; die Sonnenseite bei besonnten Früchten mit einem leichten Anflug von Röthe belegt. Die Punkte sind sehr zahlreich, fein und braun. Das Fleisch ist recht fein, saftig, markicht, und von einem angenehmen, kraftvollen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein; die Kernkammern sind enge und mit vielen vollkommenen Kernen angefüllt. Die Kelchröhre läuft als ein spitzer Kegel stark herab.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers, hält sich bis in den Winter, welkt aber alsdann etwas.

N. 244. Wick's Liebling. Wick's Fancy. II. R.

D. syst. Vz. Nr. 546. S. 32. Stammt aus London.

Ein schöner, mittelmäßig großer, vortrefflicher Tafelapfel. Seine Form ist meistens flach, oft käsförmig, $2\frac{3}{4}$ Zoll breit, 2 Zoll hoch. Der häufig offene Kelch sitzt in einer etwas tiefen, bald flachen Einsenkung, deren Rand nichts Rippenartiges hat, obgleich die Rundung der Frucht durch flache Erhabenheiten uneben ist. Der Stiel ist kurz, und steht in einer tiefen, fein rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten, gar nicht fettigen Schale, ist in der Zeitigung ein hohes Gelb; um die Punkte ziehen sich auf der Sonnenseite rothe Kreischen; auch findet man hier und da feine Anflüge von Rost an der Frucht. Die Punkte sind besonders auf der Sonnenseite zahlreich und stark. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, sehr saftreich, recht fein, fest, ohne Geruch, von einem erhabenen, gewürzhaften, zuckerartigen Weingeschmack. Das Kernhaus ist klein, geschlossen und hat enge Kammern, in welchen breit eiförmige Kerne befindlich sind; die Kelchröhre ist ganz kurz.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers und hält sich den Winter hindurch.

Nr. 245. Degeer's Reinette. Reinette Degeer. II. R.

D. syst. Verz. S. 44. Nr. 560.

Eine neue Kernfrucht von dem Herrn Professor van Mons erzogen.

Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe, und eine vortreffliche, einfarbige Reinette für die Tafel. Die Form der Frucht ist plattrund, $2\frac{3}{4}$ Zoll breit, und nur 2 Zoll hoch, doch öfters etwas größer. Der halboffene Kelch sitzt in einer geräumigen, ebenen, oft recht tiefen

Einsenkung; auch ist der Bauch der Frucht schön rund. Der dünne Stiel ist ¾ Zoll lang, und steht in einer geräumigen, tiefen, selten etwas rostigen Höhle. Die Farbe der Schale ist citronengelb, die Sonnenseite ohne Röthe, doch sind fleckenartige Rostanflüge nicht selten zu sehen. Die Punkte sind nicht häufig, und nur auf der Sonnenseite sichtbar. Das Fleisch ist recht fein, fest, saftvoll und von einem vortrefflichen gewürzhaften, dem Goldpepping ähnlichen Geschmack. Das Kernhaus ist breit; die Kammern sind geräumig und mit vielen Kernen besetzt. Die Kelchröhre ist kurz und spitz.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers, und hält sich den Winter hindurch.

Nr. 246. Die ächte weiße, französische Reinette. La Reinette blanche. II. R.

D. I. H. S. 115. Chr. H. Wb. S. 97. T. O. G. V. B. S. 114. Taf. 6., aber noch zweifelhaft.

Auch diese bekannte alte Reinette wird häufig in vielen Baumschulen unächt erzogen und mit ähnlichen Sorten verwechselt. Die ächte weiße, französische Reinette ist ein musterhaft schön gebildeter Apfel von stets plattgedrückter Form, selten ist sie ganz rund, öfters aber durch hervorragende Erhabenheiten in ihrem Durchmesser unegal; auch ist die Wölbung nach dem Kelch zu spitziger, als gegen den Stiel. Die französische Edelreinette, mit welcher sie am häufigsten verwechselt wird, ist dagegen mehr rund, hat eine mehr kugelförmige Gestalt und fällt nicht so platt in die Augen, wie jene. In ihrer vollkommenen Größe hat sie 3 Zoll in der Breite und 2¼ Zoll in der Höhe, während die Edelreinette zwar von derselben Breite, doch immer ¼ Zoll höher ist. Der grünliche, größtentheils geschlossene Kelch sitzt in einer geräumigen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, welche sich aber zu keinen wahren Rippen über die Frucht hin erheben. Der Stiel ist bald ½ Zoll lang, bald etwas länger, und steht stets in einer weiten und tiefen, mit gelbbraunem Rost sternförmig bekleideten Höhle. Die Farbe der sehr zarten Schale ist vom Baum ein weißliches Strohgelb, welches nur während des Liegens blaßgelb wird; stark besonnte Früchte sind mit einem feinen, schönen Roth nur leicht angelaufen, welches abgerieben schön glasartig glänzend wird. Die Punkte sind auf der Sonnenseite röthlichbraun, auf der Schattenseite aber mit feinen weißlichen Kreischen umgeben. Das Fleisch ist schön weiß, locker, körnig, geruchlos, weich, voll Saft, und von einem weinsüßlichen Geschmack ohne Säure und Gewürz. Das Kernhaus ist enge und geschlossen, und enthält meistens viele vollkommene Kerne.

Die Frucht wird schon im November eßbar, zeitigt eigentlich aber erst im December, und hält sich bis in den Sommer. Ist zu Bäckereien vorzüglich gut.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, trägt seine Äste hän-

gend; seine Blüthen sind schön rosenroth gefärbt; auch ist er frühzeitig und recht fruchtbar. Ein guter Apfel für den Landmann.

Nr. 247. Die Champagnerreinette. Reinette platte de Champagne. II. R.

D. III. H. S. 122. Chr. H. Wb. S. 83.

Eine schöne, vortreffliche Winter-Tafelfrucht, welche, außer ihrer großen Fruchtbarkeit, noch das Gute hat, daß sie, spät gebrochen, gar nicht welkt. In ihrer Form ist sie sehr regelmäßig, schön platt, so daß sie als Muster von Plattäpfeln gelten kann, 3 Zoll breit und 2 starke Zoll hoch. Der schöne, sehr lange und spitzblätterige Kelch steht in die Höhe, bleibt lange grün und sitzt in einer sehr weitgeschweiften, jedoch dabei ansehnlich tiefen, flach schüsselförmigen, mit sehr vielen feinen Falten besetzten Einsenkung, welche sich aber zu keinen wahren Rippen erheben; doch laufen sehr deutlich breite und flache Erhabenheiten, wovon sich zuweilen eine oder die andere etwas stark hervordrängt und dadurch die Rundung etwas verschiebt, über die Frucht. Der bald dünne, bald starke, ¾ bis 1¼ Zoll lange Stiel steht in einer weiten, sehr geräumigen, mit gelbgrauem Rost gefütterten Höhle, welcher sich oft in Strahlen ziemlich weit über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der feinen, mit schönem Duft belaufenen Schale ist anfangs ein helles, grünlichschillerndes Strohgelb, besonders auf der Schattenseite, später wird die Frucht etwas gelber, oder schön blaß citronengelb, und hat auf der Sonnenseite in der Mitte des Bauchs, oder um den Kelch, oder an der Stielwölbung einen unbedeutend kleinen, leichten Anflug einer rosenartigen, angenehmen Röthe, welche oft nur in blassen röthlichen Punkten besteht. Bei beschatteten Früchten sieht man von allen diesen nichts; auch findet man keine wahren Punkte, oft aber viele feine, grüne oder gelbliche Fleckchen an ihr. Das Fleisch ist schön weiß, fein, markicht, voll Saft; eine schöne hellgrüne Ader umschließt das Kernhaus, und der Geschmack ist angenehm zuckerartig, mit der feinsten Weinsäure vermischt, und hat etwas Rosenähnliches an sich. Das Kernhaus ist regelmäßig, stößt bis an die etwas starke Kelchröhre an, und enthält viele vollkommene Kerne. Der Stiel geht deutlich durch das Fleisch bis an das Kernhaus.

Die Frucht zeitigt im November oder December und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wird nicht groß, macht feines Holz, wächst nicht sehr lebhaft, ist aber äußerst fruchtbar, so daß oft 3 Früchte zugleich an einem Fruchtkuchen sitzen. Der Blattstiel hat selten Afterblätter. Eine vortreffliche Frucht.

Nr. 248. Die calvillartige Reinette. La Reinette calvillée. I. R.

D. I. H. S. 130. Chr. H. Wb. S. 81.

Eine nur mittelmäßig große, köstliche Tafelfrucht. Ihre Form ist länglich zugespitzt, 2½ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der Kelch

sitzt in einer nicht tiefen, geräumigen, mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung, welche sich auch sehr bemerkbar über die Frucht erheben, und diese ungleich machen, wodurch ihre Form größtentheils etwas breit gedrückt wird. Der kleine, kurze Stiel steht in einer engen, meistens etwas rostfarbigen Höhle. Die Farbe der feinen Schale ist vom Baum grün, wird aber später schön goldfarbiges, glänzendes Gelb, an der Sonnenseite mit einem 3 bis 4 Linien breiten, verwischten Streifen von röthelsteinfarbiger Röthe, welche aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Die Punkte bestehen aus groben, grauen Flecken, welche auf der Sonnenseite braun sind; oft hat die Frucht noch graue Roststreifen, besonders gegen den Stiel zu. Das Fleisch ist gelblich, weich, sehr fein, voll Saft, von einem starken Geruche und einem dem weißen Wintercalville sehr ähnlichen Geschmacke, nur noch gewürzhafter und ohne die mindeste Säure; auch riecht der Apfel sehr angenehm. Das Kernhaus ist sehr geräumig, jede Kammer für sich einzeln geschlossen, und bilden zusammen eine längliche Höhle in der Mitte.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers, hält sich 3 bis 4 Monate, erfordert aber einen kühlen Obstkeller und späte Abnahme vom Baume, sonst welkt sie zu sehr.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, macht feines, schlankes Holz und trägt bald. Der Blattstiel hat nur sehr kleine Afterblättchen, und wird im Herbst mit allen Adern im Blatte schön roth. Ist ebenfalls nur in Privatgärten zu erziehen.

Nr. 249. Die Lothringer grüne Reinette. Wahre Reinette von Canada. (Im Elsaß Reinette allemande.) III. R.

D. I. H. S. 137. Chr. H. Wb. S. 89.

Herr GR. Diel hält die so berüchtigte **Rein. blanche d'Espagne** mit der Canada für eine Sorte.

Ein großer, schöner, aus Lothringen abstammender, aber mehr für die Küche, als für die Tafel passender Apfel. Seine Gestalt ist etwas platt kugelförmig, 3¼ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch, nicht selten aber auch 3½ Zoll breit und alsdann 3 Zoll hoch. Die Wölbung nach dem Kelch ist immer merklich kleiner, als die nach dem Stiel. Der große, offene Kelch sitzt in einer regelmäßigen, schön ausgeschweiften, ziemlich tiefen, selten mit einigen feinen Falten besetzten Einsenkung, doch bemerkt man deutlich an der Frucht rippenartige Erhöhungen. Der fleischige, über die Frucht hervorragende Stiel steht in einer breiten, nicht sehr tiefen, bald mehr, bald weniger rostfarbigen Höhle, welche oft auch ganz glatt ist, und lange schön grün bleibt; selbst in der Kelchwölbung ist dieses der Fall. Die Farbe der feinen Schale ist anfänglich schönes Gras- oder Hellgrün, das in der Zeitigung gelb wird, wodurch aber stets etwas Grün schimmert. Die Schale ist mit vielen feinen, grauen Punkten besetzt, welche zuweilen auf der Sonnenseite etwas röthlich werden, aber sämmtlich mit einem klei-

nen blaßgrünen Kreis umgeben ſind; auch findet man kleine Roſtflecken, und etwas Roſt um den Kelch. Das Fleiſch iſt grünlichgelb, locker, weich, grobkörnig, voller Saft, aber von gewürzloſem, fein ſäuerlichem Geſchmack. Das Kernhaus iſt weit, doch häufig geſchloſſen, und enthält meiſtens nur taube Kerne.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Novembers, iſt um Weihnachten am beſten, und hält ſich, ohne zu welken, bis in das Frühjahr, ja oft 1½ Jahr lang. Zu Compots iſt der Apfel vortrefflich.

Der Baum wächſt lebhaft und ſtark, macht gern Hängäſte, trägt aber reichlich. Eine gute Reinette für den Landmann.

Nr. 250. Die Reinette von Middelburg. Renet van Middelburg. I. R.

D. XXI. H. A. und B. S. 94.

Eine holländiſche Frucht, welche unter dieſem Namen von einem holländiſchen Offizier an den Herrn Kammerrath Goedecke geſendet worden iſt.

Der Apfel iſt nur mittelmäßig groß, und eine ſchöne, einfarbige, vortreffliche Winter-Tafelfrucht, welche viel Ähnliches von der Breda- und der weißen portugieſiſchen Reinette hat. In ihrer Form iſt ſie verſchieden, jedoch ihre Hauptgeſtalt iſt kugelförmig, zuweilen aber auch hochausſehend, ſo daß ſie beinahe wie ein breit abgeſtumpfter Kegel erſcheint, was bei dieſer Frucht charakteriſtiſch iſt. Der Bauch bei erſterer Form ſitzt ziemlich in der Mitte, oft mehr nach dem Stiel zu, bei der kegelförmigen hingegen ſitzt er tief unten an der Stielwölbung. Die gewöhnliche Größe auf Hochſtamm in der runden Form iſt 2¾ Zoll breit und 2½ Zoll hoch, in der kegelförmigen Geſtalt aber ſo hoch, als breit. Der lang und ſchmalgeſpitzte Kelch iſt halb offen, und ſitzt in einer geräumigen, bald ziemlich tiefen, bald etwas flachen Einſenkung, in der man nur ganz feine Fältchen bemerkt; auch über die Frucht ſieht man gewöhnlich nichts von wahren Erhabenheiten hinlaufen. Der Stiel iſt bald ganz kurz, bald dick, fleiſchig und ½ Zoll lang, und ſteht oft in einer weitgeſchweiften, nicht tiefen, öfters etwas roſtfarbigen Höhle, nicht ſelten aber auch faſt der Stielwölbung gleich auf. Die Farbe der zarten Schale iſt vom Baum ein gelbliches Hellgrün, das in der Reife ſchönes Citronengelb wird. Auf der Sonnenſeite bemerkt man an freihängenden Früchten einen ganz leichten Anflug von einer erdartigen Röthe, die aber bei den allermehrſten fehlt. In der Zeitigung wird dieſe Röthe heller, und macht oft die Grundfarbe nur goldartiger. Die Punkte ſind deutlich, nicht überhäuft, gleichmäßig vertheilt, ſtark und hellbraun von Farbe. Öfters findet man feine Roſtanflüge, und zuweilen auch Warzen an den Früchten. Das Fleiſch iſt ſehr weiß, ungemein fein, feſt, abknackend, ſaftvoll und von einem ungemein angenehmen, gewürzhaften, erhabenen, weinartigen Zuckergeſchmack, der mit dem des engliſchen Goldpeppings Ähnlichkeit hat. Das Kernhaus iſt anſehnlich groß, geſchloſſen; die

Bonnet, Charles, Genfer Naturforscher und Philosoph, geb. 1720, † 1793.

Bonnet, Jean Marie, Mitarbeiter Lafayettes, geb. 1750, † 1819.

Bonnet, Pierre, Bischof von Agde, † 1687.

Bonnet, Pierre, Bischof von Toulon, † 1710.

Bonnet, Pierre, Bischof von Toulon, † 1777.

Bonnet, Pierre, Bischof von Toulon, † 1777.

Bonnet, Pierre, Bischof von Toulon, † 1777

abstammt, und der wahre Nelquin des Knoop, oder dessen Drap d'or ist; in Westpfahlen wird sie auch unter dem Namen König Jacob angetroffen.

Diese vortreffliche Tafelfrucht, welche mit der eben so köstlichen Muscatreinette an Güte wetteifert, könnte man mit Recht den englischen Goldpepping im Großen nennen. Die Frucht ist in ihrer wahren Gestalt sichtbar breitgedrückt, und ist alsdann 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der Kelch sitzt in einer seichten, mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung, aus der sich mehre Rippen sichtbar über die Frucht hin verbreiten, die in ihrer Rundung sehr merklich sind. Der starke Stiel ist 6 bis 8 Linien lang, ragt etwas hervor, und steht in einer rostfarbigen, schönen Höhle. Die Farbe der zarten, nicht fettigen Schale ist vom Baum ein schönes Hellgelb, wird auf dem Lager ein schönes Goldgelb, und ist mit mannichfaltigen, rostfarbigen Figuren, Flecken und Punkten besetzt. Was aber besonders den Apfel kennbar macht, das sind die carmoisinrothen starken Punkte, die auf der stark besonnten Seite, bei einem scheinbaren Anflug von Röthe, den Flecken einer Forelle ähnlich, über die Schale verbreitet sind. Jeder dieser, oft sehr vielen röthlichen Flecken hat in seiner Mitte einen grauen Punkt. Dieß Kennzeichen unterscheidet die Frucht von allen bis jetzt bekannten Reinetten. Beschattete Früchte aber haben diese röthlichen Flecken nicht, wohl aber Rostfiguren, auch trägt die größere oder geringere Sonnenwärme Vieles dazu bei, ihr diese auffallende Punctirung zu geben. Das Fleisch ist weiß, etwas ins Gelbliche spielend, sehr fein, fest, zart abknackend, voll Saft und von einem dem Goldpepping völlig ähnlichen, zuckerhaften, vortrefflichen, gewürzhaften Geschmack. Das Kernhaus ist schön, geschlossen; charakteristisch ist, daß in jeder der 5 Kammern gewöhnlich 3 vollkommene Kerne enthalten sind, so daß deren oft 15 in einem Apfel gefunden werden.

Die Frucht zeitigt in guten Jahren schon Anfangs Decembers, erhält aber erst im Januar ihre vollkommene Güte; in naßkalten Jahren zeitigt sie erst im Januar, und hält sich bis zum März völlig schmackhaft, welkt aber alsdann und wird fade. In ihrer wahren Zeitigung ist sie eine der allerersten Tafelfrüchte.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, verlangt aber einen trocknen, gut gebauten Boden; er belaubt sich nicht stark, treibt feines Holz, ist in seiner Blüthe nicht empfindlich und trägt außerordentlich reichlich. Der Blattstiel hat schöne, lanzettförmige Afterblätter. Verdient die häufigste Anpflanzung.

Nr. 253. Die französische Edelreinette. La Reinette franche. I. R.

D. I. H. S. 120. Chr. H. Wb. S. 85. T. O. G. XI. B. S. 90. Taf. 6.

Ein ansehnlich großer, berühmter, vortrefflicher, haltbarer Winter-Tafelapfel, welcher aber jetzt von vielen andern übertroffen wird,

ſich aber doch wegen ſeiner Haltbarkeit und inneren Güte, mit unter dem erſten Rang erhält. Seine Form iſt mehr kugelförmig, als platt, und ſeine Wölbung nach dem Kelch zu iſt nicht viel abweichend und geringer, als die nach dem Stiel; gewöhnlich iſt er 3 Zoll breit und gut 2½ Zoll hoch, am Spalier wird er etwas größer. Der größtentheils halb offene, lange grün bleibende Kelch ſitzt in einer glatten, geräumigen, anſehnlichen Einſenkung, aus welcher ſich am oberen Rande 4 bis 5 feine Erhöhungen bilden, welche als ſichtbare, flache Rippen über die ganze Frucht hingehen, wovon ſich einige oft ſtark an der Stielwölbung oder am Bauch hervordrängen und die Rundung der Frucht ſchief oder eckig machen. Der kurze, oft dicke Stiel ſteht in einer ſchönen, tiefen, meiſt etwas engen, oft mit rauhem Roſt gefütterten Höhle, welche bei am Spalier erzogenen Früchten aber oft grün und glatt bleibt. Die Farbe der feinen, ſanften Schale iſt vom Baume ein ſchönes Hellgrün, wird aber in der Zeitigung ſchönes Citronengelb, dabei aber etwas runzlich. Stark beſonnte Früchte haben zuweilen einen leichten Anflug einer bräunlichen Röthe. Nie oder ſehr ſelten findet man an den Früchten eigentliche Roſtanflüge, dagegen aber deſto häufiger runde, längliche, dreieckige und ſternförmige graue Punkte, welche der Schale eine Art von Rauhheit mittheilen. Das Fleiſch iſt gelblichweiß, fein, ſehr zart, feſt, doch mürbe und voll Saft, von dem angenehmſten zuckerartigen Geſchmack, mit einer feinen, muscatellerartigen Säure vermiſcht. Das Kernhaus iſt geräumig, ſchön; die Kerne ſind häufig, vollkommen und von Farbe braun.

Die Frucht zeitigt in guten Jahren ſchon im December, iſt im Januar und Februar am beſten, ſchrumpft aber im Sommer zuſammen und wird unſchmackhaft, bleibt jedoch dann immer noch zu Compots ein guter Apfel.

Der Baum iſt etwas delicat in Rückſicht auf Stand und Boden, verträgt kein naſſes Erdreich, und verlangt, um gut zu gedeihen, einen ſonnenreichen Stand, bei dem er groß wird, geſund bleibt und reichlich Früchte trägt. Der Blattſtiel hat lange, ſchmale Afterblättchen. Schickt ſich nur in Privatgärten, und ſoll herrlichen Wein geben.

Nr. 254. Franklin's Goldpepping. Franklin's golden Pippin. II. R.

D. X. Heft, S. 92.

Wahrſcheinlich eine neue, in England erzogene Kernfrucht, welcher man den Namen des berühmten Amerikaners Franklin beigelegt hat.

Ein kleiner, ſchöner, einfarbiger, vortrefflicher Winter-Tafelapfel von ausgeſucht gutem Geſchmack, welcher dem engliſchen Goldpepping ſehr ähnelt, nur etwas größer iſt. In ihrer vollkommenen Form iſt die Frucht faſt hochausſehend, der Bauch ſitzt etwas unter der Mitte nach dem Stiel hin, um den ſie ſich ziemlich flach zuwölbt,

hingegen nach dem Kelch zu nimmt sie etwas stärker ab, wodurch beide Wölbungen sichtbar verschieden sind. Eine vollkommene Frucht ist 2½ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der kleine, nicht immer geschlossene Kelch bleibt gelb, und sitzt in einer schönen, tiefen, häufig mit feinen Falten besetzten Einsenkung, von denen aber nichts deutlich über die Frucht hinlaufend bemerkbar ist. Der kurze, selten ½ Zoll lange Stiel steht in einer kleinen, glatten Höhle, ist aber auch häufig fleischig, und bildet einen Fortsatz der Stielwölbung, fast wie bei einer Quitte. Die Farbe der sehr zarten Schale ist vom Baum ein grünliches Hellgelb, welches später ein schönes Citronengelb wird; die Sonnenseite ist nicht geröthet, wird aber bei besonnten Früchten goldartig. Die Punkte sind zahlreich, sehr fein, bräunlich und lange mit etwas Grün umschillert, auf der Sonnenseite oft röthlich, auch sieht man daselbst zuweilen hier und da Carminfleckchen, wie beim englischen Goldpepping. Das Fleisch ist fein, auf der Sonnenseite gelb, gegenüber weiß, sehr saftreich, markicht und von einem erhabenen, zuckerartigen Weingeschmack. Das Kernhaus ist groß, aber geschlossen; die Kammern sind lang und geräumig, und enthalten viele große, lange Kerne; die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt Anfangs Decembers und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst in der Jugend sehr lebhaft, und bildet mit vielen Ästen eine schöne, starkbelaubte, kugelförmige Krone, und trägt bald und reichlich. Der Blattstiel hat lange, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 255. Breedou's Pepping. Pippin Breedou's. II. R.

D. Verz. Nr. 556. S. 41. Aus London.

Ein schöner, mittelmäßig großer, schätzbarer Winter-Tafelapfel. Von Form und Größe ist er einem edlen Winterborsdorfer ähnlich, 2 bis 2¼ Zoll hoch und 2½ bis 2¾ Zoll breit. Der Kelch ist offen, bald geschlossen, und sitzt in einer ansehnlich tiefen Einsenkung. Der holzige Stiel ist bald sehr kurz, bald ½ Zoll lang. Die Farbe der glatten Schale ist im Winter citronengelb; die Sonnenseite ist öfters etwas leicht roth verwaschen, oder mit Carminroth gefleckt, oft findet man feine Rostanflüge an der Frucht. Die Punkte sind weitläufig vertheilt. Das Fleisch ist fein, markicht, sehr saftvoll und von einem gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist etwas offen; die Kammern geräumig, mit vielen Kernen besetzt; die Kelchröhre ist ein kurzer Kegel.

Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis in den Sommer.

Nr. 256. Die Weiberreinette. La Reinette Pomme Madame. I. R.

D. I. H. S. 133. Chr. H. Wb. S. 96.

Ist in Holland die sogenannte Madame, nach du Hamel die wahre Reinette grosse d'Angleterre.

Eine schöne, große, gute, meistens unregelmäßig gestaltete Reinette, welche häufig auf einer Seite höher, als auf der andern, immer auch uneben in ihrer Rundung ist. Ihre Form ist meistens platt, selten steigt sie in die Höhe, und gewöhnlich ist die Frucht 3¼ bis 3½ Zoll breit und auf der höchsten Seite 3 Zoll hoch. Der große, offene, lange grün bleibende Kelch steht in einer sehr geräumigen, oft breittiefen, mit ansehnlichen Rippen besetzten Einsenkung, wovon mehre hoch und breit über den Apfel hinlaufen, und dessen Form verderben. Der kurze Stiel steht in einer tiefen, geräumigen, oft sehr rostfarbigen Höhle, über welche er selten hervorragt. Die Farbe der Schale ist ein schönes Hellgrün, wird aber auf dem Lager ein helles Citronengelb; auf der Sonnenseite hat sie einen leichten Anflug von schmutziger Röthe, welche oft so schwach ist, daß sie nur auf dem gelben Grund schillert. Die Punkte sind zahlreich, hellgrau, oft findet man auch braungelbe Rostflecken, oder aus der Stielhöhle verbreitete Rostüberzüge. Manche Äpfel haben auch noch auf der Sonnenseite fast linsengroße Leberflecken, welche wie Narben in der Schale eingesenkt sind, worunter das Fleisch stippig wird; oft findet man 20 bis 30 solcher Flecken, und dazwischen einige feine, carmoisinrothe Punkte. Das Fleisch ist gelblichweiß, grobkörnig, saftig, von angenehm süßweinsäuerlichem Geschmack, ohne besonderes Gewürz. Das Kernhaus ist geschlossen, enge und fast klein, es enthält nicht viele, aber vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich, ohne zu welken, bis in das Frühjahr, wo sie den Geschmack verliert.

Der Baum wächst ziemlich stark, und trägt sehr reichlich und bald. Eine ausgesucht gute Frucht und der Verbreitung werth.

Nr. 257. Der Feigenapfel ohne Blüthe. Pomme figue sans fleurir. III. R.

D. VI. H. S. 116. Chr. H. Wb. S. 37. T. O. G. XII. B. S. 326. ist ein ganz anderer Apfel.

Ein kleiner, nicht unansehnlicher Winterapfel zur Familie der Peppings gehörig, von nicht unangenehmem Geschmack. In seiner Form ist er veränderlich, bald länglich hochaussehend, bald wieder platt gedrückt, wie ein kleiner Borsdorfer. Der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich gegen den Stiel bald rund, bald etwas platt zu, nach dem Kelch hin nimmt er stärker ab, und bildet bei länglichen Früchten eine etwas stark abgestumpfte Spitze. Die länglichen Früchte sind 2¼ Zoll breit, und auf der höchsten Seite etwas höher, oder nur eben so hoch; die kugelförmigen aber sind ¼ Zoll niedriger, als breit. Der feinblättrige Kelch bleibt lange grün; er ist charakteristisch, indem er 5 innere und 5 äußere Ausschnitte hat, welches bei keinem andern Apfel der Fall ist. Er sitzt in einer geräumigen, etwas flachen, oft mit einigen feinen Falten besetzten Einsenkung; selten bemerkt man etwas Rippenartiges an dem Bauch der Frucht. Der sehr dünne Stiel

Die Gemeinde Ebersdorf hat ihre Schule in einem Gebäude, welches 1 Schulsaal, 1 Lehrerwohnung und 1 Gemeindekanzlei enthält. Der Schulsaal ist 8 m lang, 6 m breit und 3 m hoch. Wie viel Kubikmeter Luft enthält er?

ganze Schale mit gleichvertheilten, ſtarken, ſchönen, hellgrauen Punkten reichlich beſetzt, die bei noch nicht ganz reifen Früchten grünlich ſind. Das Fleiſch iſt ſehr weiß, fein, voll Saft, feſt, von einem angenehmen, weinſäuerlichen, erquickenden Geſchmack. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kammern ſind ziemlich groß, und enthalten viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre iſt kurz.

Die Frucht zeitigt im December, iſt im Januar am beſten, hält ſich aber bis in das Frühjahr.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, trägt ſeine Äſte ſchön in die Luft, belaubt ſich prachtvoll, und iſt ungemein fruchtbar, verlangt aber einen warmen Stand und guten Boden. Der Blattſtiel hat nur ſelten, und alsdann lange, fadenförmige Afterblätter.

Nr. 259. Die Honigreinette. De honig-zoete Appel. II. R.

D. XI. H. S. 73.

Dieſer holländiſche, mittelgroße, haltbare, vortreffliche Winter-Tafelapfel iſt von Form plattrund, nach oben breit abgeſtumpft, 2¾ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der kurzblättrige, meiſtens halb offene Kelch ſitzt in einer geräumigen, tiefen, ſchüſſelförmigen Einſenkung, in der man feine Falten bemerkt, welche ſich auch über die Frucht hinziehen, und wovon einige vollkommen kantartig geſtaltet ſind. Der ſehr kurze Stiel ſitzt tief unten in einer ausgeſchweiften, geräumigen, tiefen, trichterförmigen Höhle, welche mit feinem Roſt bekleidet iſt, der ſich oft ſternförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der zarten, glatten Schale iſt ein helles, weißliches Strohgelb, welches ſpäter Citronengelb wird. Die Sonnenſeite iſt bei freihängenden Früchten mit einer feinen, ſanften Röthe ganz leicht belegt, in der man oft mehre ſchöne Carmoiſinfleckchen bemerkt; bei beſchatteten Früchten fehlt die Röthe, jedoch haben dieſe dafür oft ſtarke, rothe Flecken. Die Punkte ſind weitläufig, braun, auf der Sonnenſeite ziemlich zahlreich und roth eingefaßt. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, ſehr fein, feſt, ſaftvoll, von einem recht angenehmen, gewürzhaften, fein zimmtartigen Zuckergeſchmack. Der Apfel hat nur einen ſchwachen Geruch, und welkt im Winter etwas. Das Kernhaus iſt etwas offen, und läuft in die Breite. Die Kammern ſind ſehr geräumig, und enthalten viele kleine, dicke Kerne. Die Kelchröhre iſt ein kurzer, ſpitzer Kegel.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich bis in das Frühjahr, wo ſie alsdann den Saft verliert.

Der Baum wächſt ſtark, wird groß, geht ſchön in die Luft, und bildet eine kugelförmige, dicht belaubte Krone, auch iſt er äußerſt fruchtbar. Der Blattſtiel hat große, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 260. Die wahre Neuyorker Reinette. La Reinette de Newyork. I. R.

D. ſyſt. Verz. von 1818. S. 46. Nr. 267. T. O. G. XIV. B. S. 223. Taf. 10. Stammt aus London.

Die Neuyorkerreinette, welche der Hr. GR. Diel in ſeinem V.

Heft, S. 152, als solche beschrieben hat, ist nicht die wahre Neujorkerreinette, die Beschreibung zu dieser wurde, so wie die Christ'sche im Handbuch S. 92. nach einer Orleansreinette entworfen, bis spätere Erfahrungen ihn eines Anderen belehrten, und er solches in dem systematischen Verzeichniß und in einer Anmerkung in einem seiner spätern Hefte dem pomologischen Publikum bekannt machte, und die Beschreibung der wahren Neujorkerreinette sich noch vorbehielt. Durch die Güte des Herrn Regierungscanzellisten Fromm in Meiningen erhielt ich einige Früchte dieser ächten Neujorkerreinette, welche der Hr. GR. v. Könitz in dem dortigen Schloßgarten angepflanzt hatte, zur Untersuchung; da aber diese Früchte wahrscheinlich zu sehr beschattet erwachsen waren, so setzte ich sie nach diesem unter die einfarbigen Reinetten. Da die Früchte nach Diel aber oft viele Röthe annehmen, so daß man sie eben so gut auch unter die rothen Reinetten setzen könnte, so bemerke ich beiläufig, daß die Neujorkerreinette eigentlich unter die Goldreinetten zu zählen sei.

Die Form der Frucht ist plattrund, der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich gegen den Stiel schön plattrund zu, nach dem Kelch hin nimmt die Frucht nur wenig ab, und verliert sich oben in einer kleinen Fläche. Eine vollkommene Frucht ist 2 bis 2¼ Zoll breit und 1¾ bis 2 Zoll hoch. Der kurzblättrige Kelch ist offen, und steht in einer sehr weiten, geringen, mit einigen ganz feinen Fältchen umgebenen Einsenkung, die sich aber nicht über die Frucht hin erstrecken, denn der Bauch ist schön rund und eben. Der dünne, holzige Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang, und sitzt in einer schönen, tiefen, trichterförmigen, mit einem hellzimmtfarbigen Rost gefütterten Höhle, der sich strahlenförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der feinen, glatten Schale ist vom Baum grünlichgelb, zeitig schönes Citronengelb. Die Sonnenseite ist mit einem leichten Anflug von Carminroth belegt, in welchem etwas Streifenartiges wie bei der Orleansreinette sichtbar ist; bei manchen Früchten fehlt die Röthe fast gänzlich. Nach Diel ist die Frucht stark roth und etwas undeutlich gestreift. Die Punkte sind sehr fein und zerstreut, braun, auf der Sonnenseite etwas stärker; in ungünstigem Boden, oder bei nassen Sommern zeigen sich Rostfiguren und oft Baumflecken an der Schale, alsdann springt diese stellenweise auf, sonst aber ist sie rein und glatt. Das Fleisch ist gelblich, sehr fein, fest, abknackend und von einem erhabenen, gewürzhaften, dem Borsdorfer ähnlichen Geschmack. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind enge, enthalten aber viele vollkommene, hellbraune Kerne; die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis zum Sommer.

Der Baum wächst sehr lebhaft, und wird ansehnlich groß, er bildet eine hohe, mit vielen Zweigen besetzte, licht belaubte Kugelkrone, und trägt zwar etwas spät, aber alsdann sehr reichlich. Der Blattstiel hat lanzettförmige Afterblätter. Eine vorzügliche Frucht.

Nr. 261. Der amerikaniſche Kaiſerapfel. Emperor Apple. II. R.

D. ſyſt. Verz. Nr. 569. S. 50.

Ein recht ſchätzbarer, mittelmäßig großer Winter-Tafelapfel. Seine Geſtalt nähert ſich der Kugelform, nimmt aber nach dem Kelch zu etwas ab; in ſeiner vollkommenen Größe iſt er 2¾ bis 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der geſchloſſene Kelch ſitzt in einer etwas tiefen, ſchüſſelförmigen Einſenkung, die mit bemerkbaren, flachen Rippen beſetzt iſt, die ſich auch flach über die Frucht hinziehen. Der holzige Stiel iſt ½ Zoll lang, und ſteht in einer weiten, tiefen, oft mit Roſt gefütterten Höhle. Die Farbe der Schale iſt vom Baum grün, in der Zeitigung citronengelb, die Sonnenſeite ohne alle Röthe. Die Punkte ſind ſehr fein, und kaum bemerklich. Der Geruch des Apfels iſt fein und angenehm. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, fein, ziemlich feſt, ſaftvoll und von einem gewürzhaften, recht angenehmen, ſüßen Weingeſchmack. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kammern ſind muſchelförmig geſtaltet und mit vielen Kernen gefüllt; die Kelchröhre iſt kurz.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich bis in das Frühjahr. Iſt der Fortpflanzung werth.

Nr. 262. Amerikaniſcher Romanile. Romanile. II. R.

D. ſyſt. Verz. Nr. 570. S. 51.

Ein anſehnlich großer, ſchöner und wohlgeformter Winter-Tafelapfel. Seine Form iſt flachrund. Der geſchloſſene Kelch ſitzt in einer tiefen, ſchüſſelförmigen, oft mit feinen Rippchen umgebenen Einſenkung, welche als flache Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen. Der holzige Stiel iſt oft 1 Zoll lang, und ſteht in einer weiten, tiefen, öfters roſtfarbigen Höhle. Die Farbe der Schale iſt vom Baum grünlichgelb, wird in der Zeitigung citronengelb; die Sonnenſeite iſt zuweilen mit Spuren von röthlichen Streifen gezeichnet. Die Punkte ſind zahlreich, ſtark und gleichmäßig vertheilt. Der Apfel hat keinen Geruch. Das Fleiſch, welches etwas ins Gelbliche ſpielt, iſt fein, markicht, ſaftvoll und von einem fein gewürzhaften, recht angenehmen, weinichten Zuckergeſchmack.

Der Apfel zeitigt im December und hält ſich den ganzen Winter hindurch. Verdient alle Anpflanzung.

Nr. 263. Der Zimmtapfel von Sinope. Ala Sinap. II. R.

D. Verz. Nr. 552. S. 38. Aus Beſſarabien.

Ein recht ſchöner, mittelmäßig großer Winter-Tafelapfel. Die Form der Frucht iſt hochausſehend, 2½ Zoll hoch und eben ſo breit, ſelten etwas niedriger, als breit. Der geſchloſſene Kelch ſitzt in einer anſehnlich tiefen, mit feinen Falten umgebenen Einſenkung, die aber nicht über die Frucht hinlaufen. Der dünne, holzige Stiel iſt oft 1 Zoll lang, und ſteht in einer tiefen, zuweilen etwas roſtfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten, glänzenden Schale iſt ſchon am

Baume citronengelb, die Sonnenseite zuweilen mit einem Anflug von heller Röthe überlaufen. Die Punkte sind weiße Stippchen in der Schale; auch findet man häufig zikadirte Stellen auf derselben. Das Fleisch ist fein, saftvoll, markicht, doch etwas fest dabei, und von einem angenehmen, zimmtartigen, süßlichen Geschmack; auch hat die Frucht einen angenehmen Geruch. Das Kernhaus ist länglich, oft etwas offen; die Kammern sind flach, geräumig und mit vielen Kernen besetzt; die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr oder in den Sommer.

In dem XXIII. Heft, S. 92 des Diel'schen Systems kommt ein gelber Apfel von Sinope, **Sarn Sinap**, vor, welcher nicht mit dem obigen verwechselt werden darf. Der Hr. Geheimerath Diel bezweifelt irgendwo in seinem Werke, ob dieser der ächte, aus Bessarabien häufig nach Moskau gesendete, beliebte Apfel von Sinope sei, und kannte damals den so eben beschriebenen Apfel noch nicht; aller Wahrscheinlichkeit nach ist also der **Ala Sinap** jener beliebte orientalische Apfel, welcher in großer Menge nach Moskau gebracht wird.

Nr. 264. Fair's Vortrefflicher. Fair's Nonpareil. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 568. S. 49. Stammt aus London.

Ein schöner, vortrefflicher, an Form und Größe dem englischen Goldpepping sehr ähnlicher Winter-Tafelapfel, 2¼ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der geschlossene Kelch sitzt in einer gewöhnlich seichten, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, welche als flache Erhabenheiten über den Bauch der Frucht hinlaufen. Der holzige Stiel steht in einer ziemlich tiefen, oft durch einen Fleischwulst verengten Höhle. Die zarte Schale ist vom Baum hellgrün, wird in der Zeitigung hellgelb, ohne alle Röthe. Die Punkte sind nur auf der Sonnenseite deutlich sichtbar. Das Fleisch ist fein, fest, saftvoll und von einem angenehmen, erfrischenden, zuckerhaften Weingeschmack. Das geschlossene Kernhaus ist mit vielen Kernen gefüllt; die Kelchröhre kurz und spitz.

Die Frucht zeitigt im December, und hält sich lange.

Nr. 265. Herrweg's weiße Reinette. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 554. S. 39.

Eine nur mittelmäßig große, einfarbige Tafelfrucht für den Winter. Ihre Form ist etwas hoch und breit zugespitzt, 2½ Zoll breit, 2 Zoll hoch. Der geschlossene Kelch sitzt in einer engen, tiefen, mit flachen Beulen besetzten Einsenkung, die auch deutlich erhaben über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist ¾ Zoll lang, und steht in einer tiefen, rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist strohweiß, in der Zeitigung schönes Gelb, ohne alle Röthe auf der Sonnenseite. Die Punkte sind zwar zahlreich, aber nicht stark ins Auge fallend. Das Fleisch ist sehr fein, fest, abknackend, saftvoll und

von einem feinen, gewürzhaften, kräftigen, ſüßen Weingeſchmack. Das Kernhaus iſt herzförmig; die Kammern geräumig, mit vielen Kernen gefüllt.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich lange.

Nr. 266. Der italieniſche Franzapfel. Mela Franceska. II. R.

D. ſyſt. Verz. Nr. 549. S. 35.

Stammt aus Florenz, und iſt wahrſcheinlich eine Abart von Reinette franche.

Ein ſehr ſchöner, wohlgeformter, vortrefflicher Winter-Tafelapfel, der die Anpflanzung verdient. Seine Geſtalt iſt mehr kugel- als plattförmig, 2¾ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der geſchloſſene Kelch ſitzt in einer ziemlich tiefen, mit feinen Rippchen oder Fleiſchperlen beſetzten Einſenkung, auch bemerkt man über den Bauch hin etwas Rippenartiges. Der ſtarke Stiel iſt oft ¾ Zoll lang, und ſteht in einer trichterförmigen Höhle. Die Farbe der etwas geſchmeidigen Schale iſt vom Baum gelblichgrün, in der Zeitigung hellgelb, auf der Sonnenſeite oft mit einem leichten Anflug von Röthe belegt. Die Punkte ſind ſehr fein, weitläufig vertheilt, oft röthlich eingefaßt. Der Apfel hat keinen Geruch und welkt auch nicht. Das Fleiſch iſt fein, feſt, ſaftreich und von einem angenehmen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kernkammern ſind enge, und enthalten ſpitze, eiförmige Kerne; die Kelchröhre geht als ein ſpitzer Kegel ſtark herab.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich lange.

Nr. 267. Braddick's Sondergleichen. Braddick's Nonpareil. II. R.

D. ſyſt. Verz. S. 34. Nr. 548. D. O. C. Nr. 27. Stammt aus London.

Ein mittelmäßig großer Tafelapfel, welcher dem „Neuen engliſchen, großen Nonpareil, Large Nonpareil Apple," ſehr ähnlich ſieht. Seine Form iſt flachrund, 2¾ bis 3 Zoll breit und 2 bis 2¼ Zoll hoch. Der häufig fehlerhafte, dann offene, aber ſonſt geſchloſſene Kelch ſitzt in einer gewöhnlich tiefen, ſchüſſelförmigen Einſenkung, welche ohne Erhabenheiten iſt; auch iſt an der runden Frucht ſelten davon etwas deutlich wahrzunehmen. Der Stiel iſt holzig, und ſteht in einer trichterförmigen, mit Roſt bekleideten Höhle, aus welcher häufig ein ſtarker Fleiſchwulſt hervortritt. Die Farbe der glatten Schale iſt vom Baum grünlichgelb, wird in der Zeitigung citronengelb; ſtark beſonnte Früchte bekommen auf der Sonnenſeite einen mehr oder weniger ſtarken Anflug von Röthe, und dabei ſind manche Früchte mit Roſt beſprengt, welcher oft zuſammenhängend die Stielwölbung überzieht. Die Punkte ſind fein, undeutlich; auch findet man oft carmoiſinrothe Fleckchen an der Schale. Der Apfel hat keinen Geruch. Das Fleiſch iſt feſt, fein, ſaftreich und von einem feinen, angenehmen, gewürzhaften, erfriſchenden, weinſäuerlichen Zuckergeſchmack.

Das Kernhaus ist ansehnlich groß; die Kammern sind geräumig und mit vielen starken Kernen angefüllt. Die Kelchröhre geht als ein kurzer Cylinder herab.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis in das Frühjahr, welkt aber im Winter wie der Goldpepping.

Nr. 268. Neustadts großer Pepping. Newtown Pippin. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 547. S. 33. Stammt aus London.

Ein großer, oft fast rambourartiger Winterapfel für die Tafel und Küche, $3\frac{1}{2}$ bis $3\frac{3}{4}$ Zoll breit, 3 Zoll hoch. Seine Gestalt nähert sich der Kugelform. Der geschlossene Kelch sitzt in einer tiefen, schüsselförmigen, mit deutlichen, flachen Rippen umgebenen Einsenkung, die mehr flach als erhaben über die Frucht hinlaufen. Der meistens ganz kurze Stiel steht in einer weiten, trichterförmigen, öfters mit Rost gefütterten Höhle. Die Farbe der ganz glatten Schale ist vom Baum hellgrün, wird in der Zeitigung citronengelb, ohne wahre Röthe auf der Sonnenseite. Die Punkte sind fein, zerstreut, und bestehen auf der Sonnenseite oft aus carmoisinrothen Fleckchen. Der Geruch der Frucht ist angenehm, auch welkt sie nicht. Das Fleisch ist fein, fest, saftvoll, spielt ins Gelblichweiße und ist von einem angenehmen, gewürzhaften, süßweinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist ansehnlich groß; die Kernkammern sind recht geräumig und mit vielen vollkommenen, spitzen Kernen gefüllt; die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer.

Anmerk. Der Oberpfarrer Christ legt in seinem pomologischen Handwörterbuch von 1802, S. 92. der Neujorker Reinette den englischen Namen Newton's Pipping bei; da aber nach Herrn Doctor Diel in den englischen Obstverzeichnissen diese Benennung stets von der Neujorkerreinette getrennt ist, beide Äpfel auch verschieden sind, so halte ich für nöthig, um fernere Verwechselungen zu vermeiden, solches hiermit ebenfalls anzuführen.

Nr. 269. Johannettens Reinette. Dame Jeanette. II. R.

D. Verz. Nr. 564. S. 46.

Ein etwas kleiner, schöner Winter-Tafelapfel, von Form und Größe wie ein edler Winterborsdorfer; 2 Zoll hoch und $2\frac{1}{4}$ Zoll breit. Der Kelch sitzt in einer ansehnlich tiefen, mit 5 Rippen umgebenen Einsenkung, die auch sanft über den Bauch hinlaufen. Der dünne Stiel ist 1 Zoll lang, und steht in einer tiefen Höhle. Die Farbe der Schale ist citronengelb, die Sonnenseite ohne Röthe, rein einfarbig. Das Fleisch ist saftvoll, fein, fest, von einem vortrefflichen, gewürzhaften, weinigten Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist etwas offen; die Kammern enge, und die Kelchröhre kurz.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer.

Nr. 270. Der Wyker-Pepping, der holländische oder Söte Pepping. The Holland-Pippin. Wyker-Pepping. Reinette ronde Bellefleur. Pomme Madame. I. R.
Chr. H. Wb. S. 71.

Ein ansehnlich großer, vortrefflicher Tafelapfel. Seine Form ist verschieden, bald länglichrund, bald ziemlich platt; eine vollkommene Frucht ist 2¾ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Der starkblättrige Kelch steht in einer schönen, ziemlich tiefen und geräumigen Einsenkung, welche mit feinen Erhabenheiten umgeben ist, die aber nicht sichtbar über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist kurz, ½ bis ¾ Zoll lang, steht in einer tiefen Höhle, und ist fast immer mit einem Fleischbutz umwachsen. Die Farbe der feinen Schale ist in der Reife gelb, die Sonnenseite blaßroth, die Frucht selber aber nach Art der Reinetten mit hellbraunen Rostflecken hier und da besprengt. Das Fleisch ist fest und von einem zuckersüßen, erhabenen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den März.

Der Baum wächst besonders kräftig, wird stark und trägt reichlich.

Im Herbst 1833 erhielt ich unter mehren neuern Obstsorten, welche mir der Herr Hofgärtner Fuchs von Wilhelmshöhe bei Cassel zur Nachbildung des dortigen pomologischen Cabinets sendete, den Wyker-Pepping. Anfangs war ich geneigt, denselben für eine große Casselerreinette zu halten; doch nach genauer Untersuchung der leider beim Abformen beschädigten Frucht, fanden sich mehre Unterschiede, zumal in Hinsicht des Fleisches, welche die Frucht als eine eigene Sorte charakterisirten. Die Christ'sche Beschreibung konnte vollkommen auf jenen Apfel angewendet werden.

Nr. 271. Die Glanzreinette. Die tyroler Glanzreinette. II. R.
D. XI. H. S. 78.

Diese nur mittelmäßig große, sehr schöne, wie aus Wachs geformte, vortreffliche Winterreinette stammt wahrscheinlich aus Tyrol, und kam von Wien nach Nürnberg, von wo sie der Hr. GR. Diel erhielt. In ihrer Form hat sie viel Ähnliches von dem Zwiebelborsdorfer, ist ebenso plattrund, nur ist die Wölbung nach dem Stiel auffallend kleiner, als nach dem Kelch zu, und erhält dadurch die wahre Bergamottform; ihre gewöhnliche Größe ist 2¼ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der starke, sehr langgespitzte Kelch bleibt grün, ist bald halb offen, bald geschlossen, und sitzt in einer sehr geräumigen, ansehnlich tiefen, oft auch etwas flachen, mit vielen, feinen Falten und Rippen umgebenen Einsenkung, welche oft beulenartige Erhabenheiten bilden, und deutlich über die Frucht hinlaufen. Der holzige Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang, und steht in einer ansehnlich tiefen, oft etwas verschobenen, mit feinem Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der sehr zarten, abgerieben wie lackirt glänzenden Schale ist vom Baum ein schönes

Strohgelb, welches ſpäter Citronengelb wird; auf der Sonnenſeite bemerkt man einen leichten Anflug einer roſenartigen Röthe, welche aber bei nur etwas beſchatteten Früchten gänzlich fehlt. Die Punkte ſind weitläufig, fein, braun, und in der blaſſen Röthe erſcheinen ſie als rothe Fleckchen. Das Fleiſch iſt ſchneeweiß, ſehr fein, markicht, ſaftvoll, von angenehmem, zuckerartigem Weingeſchmack. Der Apfel hat einen ſchwachen Geruch, und welkt etwas. Das Kernhaus iſt groß, etwas offen. Die Kammern ſind ſehr geräumig, und enthalten viele ſtarke, ſchwärzlichbraune Kerne. Die Kelchröhre iſt kurz und abgerundet.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich den ganzen Winter hindurch.

Der Baum wächſt ſehr ſtark, geht mit ſeinen Äſten ſchön in die Luft, bildet eine kugelförmige, ſchön belaubte Krone, iſt in der Blüthe nicht empfindlich, und daher ſehr fruchtbar. Der Blattſtiel hat nur hier und da kleine pfriemenförmige Afterblätter. Ein ſchätzbarer Apfel.

Nr. 272. Die Citronenreinette. La Reinette de Citron. II. R.

D. III. H. S. 132. Chr. H. Wb. S. 97. D. O. C. Nr. 41.

Eine anſehnlich große, ſehr ſchöne, rein goldgelbe, vortreffliche Tafelfrucht für den Winter, ſie ſtammt von dem Herrn Rath und Amtmann Rath in Naſſau an der Lahn. Ihre Form iſt bald hoch zugeſpitzt, bald etwas breit nach dem Kelch ſtumpf abgeſpitzt, faſt wie ein etwas breiter Taubenapfel. Hochausſehende Früchte ſind 2¾ bis 3 Zoll breit und faſt eben ſo hoch, die etwas breitgedrückten hingegen ſind oft 3 Zoll breit und nur ſtark 2½ Zoll hoch. Der lange, ſpitzblättrige und geſchloſſene Kelch ſitzt in einer geräumigen, ſchönen, oft aber auch ziemlich ſeichten, mit vielen feinen Falten oder Rippchen umgebenen Einſenkung, wovon oft fünf zwar ſanft, aber doch ſehr ſichtbar über die Frucht hinlaufen. Der ½ Zoll lange Stiel ſteht meiſtens der Frucht gleich, oder ragt nur wenig hervor, und ſitzt in einer ſchönen, trichterförmigen, tiefen Höhle, welche mit zimmtfarbigem Roſt bekleidet iſt, wovon ſich oft einige Streifen bis an die Stielwölbung verbreiten. Die Farbe der ſehr feinen Schale iſt ein ſchönes, glänzendes Hellgelb, welches im Liegen ein reines Citronengelb wird, wobei die Sonnenſeite mit einem blaſſen Roſenroth leicht angelaufen iſt, welches ſich häufig nur an der Stielwölbung zeigt. In dem kaum merklichen Anflug von Röthe bemerkt man nur wenige, feine, weißgraue Punkte, die mit einem röthlichen Kreis umgeben ſind; beſchattete Früchte haben oft nur blaßbräunliche Punkte, auch fehlen dieſelben oft gänzlich. Manche Früchte haben zuweilen feine Spuren von Roſt, hauptſächlich in der Kelcheinſenkung, und nur ſelten feine, gelbliche Roſtflecken auf der Schale. Das Fleiſch iſt ſehr weiß, etwas locker, feinkörnig, ſaftvoll und von einem ſehr erquickenden, zuckerartigen, weinſäuerlichen Geſchmack. Der Apfel riecht angenehm violenartig, und

Digitized by Google

welkt fast gar nicht. Das Kernhaus ist etwas offen; die Kammern sind geräumig, enthalten aber gewöhnlich keine vollkommenen Kerne. Die Kelchröhre ist stark, aber kurz.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr, ja zuweilen bis in den Sommer.

Der Baum wird ansehnlich groß, wächst schön, und trägt seine Äste nicht stark abstehend in die Luft, ist übrigens jährlich fruchtbar. Der Blattstiel hat feine, fadenähnliche Afterblättchen. Zu Zwerg auf Johannisstamm veredelt vortrefflich, verlangt aber einen guten Boden und warmen Stand.

Nr. 273. Die gelbe spanische Reinette. La Reinette d'Espagne. I. R.

D. IV. B. N. A. S. 82. D. O. C. Nr. 34.

Von dieser guten Reinette vermuthet Hr. GR. Diel, daß sie aus Lothringen abstamme, indem die eigentliche spanische Reinette ein sehr großer, aber weniger guter Apfel seyn soll. Eine schöne, nur mittelmäßig große, vortreffliche Winter-Tafelfrucht von erhabenem Geschmack. In ihrer wahren Bildung ist sie kugelförmig und der französischen Edelreinette ähnlich, 2¾ bis 3 Zoll breit und ¼ Zoll niedriger. Der starke, blättrige Kelch ist geschlossen und sitzt in einer geräumigen, oft recht tiefen, mit schönen Rippen besetzten Einsenkung, die auch recht calvillartig sich über die Frucht bis zur Stielhöhle hinziehen. Der dünne, holzige, ¾ Zoll lange Stiel sitzt in einer tiefen, trichterförmigen, mit Rost gefütterten Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist blaßgelb oder strohweiß, wird aber im Liegen bald hohes Citronengelb ohne Röthe auf der Sonnenseite. Punkte sind häufig, bald fein, bald stark, wie Fleckchen oder Sternchen. Das Fleisch ist weißlichgelb, sehr fein, abknackend, doch markicht, dabei saftvoll, von einem erhabenen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack, dem weißen Wintercalville ähnlich. Das Kernhaus ist groß, geschlossen; die Kammern sind geräumig, und enthalten langspitze, braune Kerne. Die Kelchröhre geht als ein spitzer Kegel bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December, verliert aber gegen das Frühjahr den Wohlgeschmack.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, geht mit seinen vielen Ästen schön in die Luft, und bildet eine hohe, schön belaubte, kugelförmige Krone. Der Blattstiel hat lange, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 274. Die Pariser Rambourreinette. La Reinette de Paris. II. R.

D. X. Heft, S. 86.

Diese prachtvolle, sehr große, fast rambourartig geformte, zum rohen Genuß angenehme, aber für die Wirthschaft vorzüglich schätzbare

Zweck Kenntnis und Übung, sowohl in der alten Weise auch auf der neuen Grundlage, wie sie durch Ahn eingeführt ist, zu erwerben. Ich habe mich seit einer Reihe von Jahren mit Ahn's Methode beschäftigt, sie in meinen Unterricht benutzt. In einem Zeitraum schon in 3/4 Jahren bei Quarta und Tertia ist die Sache recht befriedigend. Ich habe in Quarta 4 Stunden, in der Tertia auch wöchentlich 4 Stunden Französisch. Ich habe in Quarta, Tertia, Sekundaner meistens 3 Stunden, in Prima 4 Stunden Französisch, ebenso 4 Stunden Engl

Tafelfrucht von ausgesucht gutem Reinettengeschmack, deren Abstammung von den Antillen der Hr. GR. Diel noch sehr bezweifelt, vielmehr solche von dem berühmten Arnaud d'Andilly, einem in der Abtei le Port royal lebenden, in der Gartenkunst sehr erfahrenen Gelehrten, ableitet, von welchem auch eine Pfirsche den Namen trägt. Ihre Form ist wahrhaft calvillartig, sehr ähnlich dem weißen Wintercalville, und hat ein plattrundes, stumpf zugespitztes Ansehen. In ihrer schönsten Größe ist sie 3¼ Zoll breit, und auf der höchsten Seite ist sie nur etwas über 2½ Zoll hoch. Der fein und langgespitzte Kelch ist geschlossen, öfters auch etwas offen, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, oft mit feinen Falten besetzten Einsenkung, auf deren oberem Rande sich mehre, oft 5 Rippen erheben, welche vollkommen calvillartig, nur etwas sanfter bis zur Stielhöhle hinlaufen, und nicht selten deren Rundung verschieben. Der holzige, ¾ Zoll lange Stiel besteht häufig nur aus einem Fleischbutz, und steht in einer sehr geräumigen, ungemein tiefen, trichterförmigen, mit Rost gefütterten Höhle, welcher sich oft strahlenförmig über die ganze Stielwölbung verbreitet. Ist der Stiel ein bloßer Fleischbutz, so ist die Höhle nicht so tief und manchmal glatt. Die Farbe der geschmeidigen Schale ist vom Baum ein gelbliches Hellgrün, oder schon ein weißliches Hellgelb, welches im Winter nach und nach ein schönes Citronengelb wird, wobei freihängende Früchte mit einem sanften Anflug einer hellen Röthe leicht belegt sind, welche aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Punkte sind häufig, regelmäßig vertheilt, fein, auch stark wie Sternchen, und braun von Farbe; dazu gesellen sich nicht selten braune und schwärzliche Rostflecken. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, fein, ziemlich fest, hinreichend saftvoll, und von einem angenehmen, zuckerartigen Weingeschmack. Der Apfel riecht lieblich, und welkt nicht sehr. Das Kernhaus ist geschlossen; die flachen, doch ziemlich geräumigen Kammern enthalten viele, kleine, spitze, hellzimmtfarbige Kerne. Die Kelchröhre geht spitzkegelförmig ziemlich tief herab.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich aber nur 3 Monate gut, worauf sie den Saft verliert, demungeachtet aber dann noch lange zu gebrauchen ist.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird ansehnlich groß, belaubt sich sehr stark und schön, und bildet eine etwas flache, kugelförmige Krone, welche sehr frühzeitig und reichlich trägt. Der Blattstiel hat schöne lanzettförmige Afterblätter. Dieser gute Apfel verdient, allgemein angepflanzt zu werden.

Nr. 276. Die Gaesdonker Goldreinette. I. R.

D. I. B. R. A. S. 59.

Diese gute Reinette wird fälschlich Goldreinette genannt, gehört vielmehr unter die Einfarbigen, und stammt aus einem ehemaligen Kloster Gaesdonk bei Goch am Rhein.

Eine nur mittelmäßig große, oder vielmehr kleine, aber köstliche Wintereinette für die Tafel, so wie zu jeder andern Benutzung. Ihre Form ist plattrund, und sie hat die gewöhnliche Größe eines edlen Winterborsdorfers, 2½ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der oft langgespitzte Kelch ist halbgeschlossen oder verstümmelt und offen, und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen Einsenkung, in der man kaum etwas von feinen Falten bemerkt; auch hat die Frucht keine deutlichen Erhabenheiten, obgleich sie oft in ihrer Breite verschoben ist. Der holzige Stiel ist bald sehr kurz, bald 1 Zoll lang, und sitzt in einer sehr tiefen, rostfarbigen Höhle, aus welcher sich der Rost sternförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der dünnen Schale ist vom Baum strohweiß, wird aber später goldartiggelb; die Sonnenseite ist mit einer leichten Röthe verwaschen, welche aber nur die gelbe Farbe noch goldartiger macht. Die Punkte sind weitläufig, aber stark ins Auge fallend, braun, auf der Sonnenseite dunkel carmoisinroth, dabei sind manche Früchte, besonders beschattete, mit einem braunen, rauhen Rost überzogen, der beinahe die halbe Schale einnimmt und eine graue Reinette darstellt. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, sehr fein, fest, saftvoll, von einem vortrefflichen, gewürzhaften, erhabenen, weinartigen Zuckergeschmack, dem englischen Goldpepping ähnlich. Das Kernhaus ist geschlossen; die geräumigen Kammern enthalten viele schöne Kerne. Die Kelchröhre ist ganz kurz.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis in das Frühjahr, welkt aber etwas im Winter.

Der Baum wächst sehr lebhaft, belaubt sich sehr schön, wird groß und ist recht fruchtbar. Der Blattstiel hat starke lanzettförmige Afterblätter. Eine Reinette vom allererſten Rang.

Nr. 277. Der gelbe Apfel von Sinope. Saru Sinap. II. R.

D. II. B. R. A. S. 92.

Diese Frucht ist eine Asiatische, und Saru Sinap heißt auf türkisch: gelber Apfel von Sinap, einer bekannten Handelsstadt am schwarzen Meere, von wo aus, so wie aus den kaiserlich russischen Gärten in Taurien große Sendungen von diesem Apfel nach Petersburg gehen.

Ein sehr schöner, mittelmäßig großer, wohlgeformter Winterapfel, von einem angenehmen Geschmack. Seine Form ist plattrund, fast käseförmig, und gewöhnlich 3 Zoll breit und nur 2¼ Zoll hoch. Der schöne, lang und scharf gespitzte Kelch ist geschlossen und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen, fast schüsselförmigen Einsenkung, welche mit vielen Falten oder Rippen besetzt ist, wovon man aber beinahe gar nichts über dem Bauche der Frucht bemerkt, sondern diese ist schön, rund und eben. Der starke, fleischigaussehende, oft 1 Zoll lange Stiel sitzt in einer tiefen, geräumigen, trichterförmigen, rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum gelblichgrün, und wird in der vollen Zeitigung ein schönes Citronengelb, wobei ganz

freihängende Früchte mit einem ganz leichten Anflug einer erdartigen Röthe belegt sind. Die Punkte sind sehr unbedeutend, sehr weitläufig und auf der Sonnenseite oft roth eingefaßt. Das Fleisch ist weiß, fein, weich, saftvoll, von einem angenehmen, gewürzhaften, zuckerartigen Weingeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind geräumig und enthalten viele, große, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ein starker, bis auf das Kernhaus herabgehender Kegel.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis zum Frühjahr.

Der Baum wächst nicht stark, und treibt viele Nebenzweige. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 278. Diel's Reinette. La Reinette Diel. I. R.

D. I. B. N. A. S. 78. D. O. C. Nr. 19.

Der Herr Professor van Mons in Brüssel erzog unter vielen andern vortrefflichen neuen Kernobstsorten auch diese schöne Reinette in seiner großen Baumschule la fidelité, und gab ihr den Namen des Hrn. GR. Diel, welcher sich soviel Verdienst um die Obstkunde erworben hat. Eine ungemein schöne, wie in Wachs geformte, nur mittelmäßig große, einfarbige, vortreffliche Winter-Tafelfrucht. Ihre Form ist plattrund und wölbt sich von der Mitte aus, sowohl nach dem Kelch, als nach dem Stiel zu, gleich abnehmend; ihre gewöhnliche Größe ist $2\frac{1}{2}$, seltener $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und 2 bis $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Der kurzblättrige Kelch ist offen und sitzt in einer schönen, weiten, geräumigen, mit einigen ganz feinen Falten umgebenen Einsenkung; an der Frucht selbst bemerkt man keine wahren Erhabenheiten, obgleich solche oft etwas in die Breite verschoben ist. Der kurze, holzige Stiel ist $\frac{1}{2}$ Zoll lang und sitzt in einer schönen, tiefen, etwas rostfarbigen, öfters durch einen Fleischwulst verengten Höhle. Die Farbe der nicht fettigen Schale ist ein gelbliches Strohweiß, welches aber bald hohes Citronengelb wird, ohne Röthe auf der Sonnenseite; dagegen sind viele, schöne, carmoisinrothe Punkte oder Fleckchen zu sehen. Die eigentlichen Punkte sind weitläufig und fein, aber auf der Schattenseite stark und bräunlich von Farbe. Das Fleisch ist sehr weiß, sehr fein, fest, abknackend, voll Saft, von einem sehr angenehmen, erhabenen, gewürzhaften Zuckergeschmack. Der Apfel hat einen angenehmen Geruch und welkt etwas im Winter. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind enge, enthalten aber doch viele, breite, eiförmige, zimmtfarbige Kerne. Die Kelchröhre ist sehr kurz.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht schön in die Luft, belaubt sich stark, und wird bald und recht fruchtbar. Der Blattstiel hat nur feine Afterspitzen. Sollte in keinem Privatgarten fehlen.

Nr. 279. Geiger's Prinzessin Auguste. I. R.

D. V. B. R. A. S. 63. D. O. C. Nr. 47.

Der Herr Garteninspector Geiger in dem Großherzogl. Garten zu Bissungen bei Darmstadt erzog diese Frucht aus Kernen, und gab ihr den Namen einer Prinzessin des Großherzogl. Hauses.

Eine ansehnlich große, ungemein schöne, vortreffliche Winterreinette von wachsartigem Ansehen, und eine vorzüglich gute Tafelfrucht. In ihrer Form ist sie der weißen französischen Reinette etwas ähnlich, und beinahe noch mehr der Montmorency; nur ist sie etwas kugelförmiger, als die angeführten Sorten; manche Früchte nehmen aber auch gern ein hochaussehendes Ansehen an. Eine vollkommene Frucht ist 3 bis 3¼ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der starkblättrige, doch oft fehlende Kelch ist geschlossen, und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen, oft fast schüsselförmigen, ziemlich ebenen Einsenkung, und auch über die Frucht laufen breite, flache Erhabenheiten hin, welche deren Rundung etwas verschieben. Die Farbe der glatten, wachsartig glänzenden Schale ist vom Baume strohweiß, wird im Winter citronengelb, wobei die Sonnenseite mit einem leichten Anflug einer sanften Röthe leicht verwaschen ist, welche aber auch häufig fehlt. Die Punkte sind selten, und nur auf der Sonnenseite im Rothen bemerkbar. Das Fleisch ist weiß, etwas gelblich schillernd, fein, saftvoll, markicht und von einem vortrefflichen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack, der mit der französischen Edelreinette etwas Ähnliches hat. Das Kernhaus ist geschlossen, herzförmig; die Kammern sind geräumig, und enthalten viele, spitzeiförmige, braune Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer, breiter Cylinder.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis in das Frühjahr, hat einen feinen, angenehmen Geruch und welkt nicht.

Der Baum wächst sehr lebhaft, soll groß werden und sehr fruchtbar seyn; der Blattstiel hat oft recht große, breite, lanzettförmige Afterblätter. Diese vortreffliche neue Frucht kann nicht genug angepflanzt werden.

Nr. 280. Die kleine, zartschalige Reinette. La Reinette verte bonne. II. R.

D. V. B. R. A. S. 76.

Eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons, die er verte bonne deßhalb nannte, weil sie, auch noch grün aussehend, gut zu speisen ist.

Ein schöner, etwas kleiner, sehr guter Winter-Tafelapfel. Seine Form ist plattgedrückt, käseförmig, und in seiner Größe gleicht er einem starken, edlen Winterborsdorfer, oder einem starken englischen Goldpepping; gewöhnlich ist er 2½ Zoll breit und nur 1¾ Zoll hoch. Der schmale, feinblättrige Kelch ist etwas offen oder geschlossen, und sitzt in einer geräumigen, oft auch recht tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, welche größtentheils mit feinen Falten besetzt

iſt; auch über die Frucht laufen zuweilen etwas flache, rippenartige Erhöhungen. Der dünne holzige Stiel iſt ¾ Zoll lang und ſitzt in einer geräumigen, tiefen, trichterförmigen, nur ſelten mit etwas feinem Roſt bekleideten Höhle. Die Farbe der zarten Schale iſt am Baum ſtrohgelb, wird aber ſpäter hohes Citronengelb, ohne Röthe auf der Sonnenſeite, dagegen aber mehre ſchöne Carmoiſinfleckchen, wie beim engliſchen Goldpepping; zuweilen hat ſie nur einen ganz leichten Anflug von Röthe; auch fehlen in der Regel alle Anflüge von Roſt. Die Punkte ſind ſelten deutlich, dabei weitläufig vertheilt, und nur auf der Sonnenſeite ſtark und dunkelbraun von Farbe. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, ſaftvoll, abknackend, feſt, von angenehmem, gewürzhaftem, weinartigem Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt nicht groß und geſchloſſen; die Kammern ſind flach und enthalten viele eiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht als ein ſpitzer Kegel ziemlich tief nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December, hält ſich den ganzen Winter hindurch, und welkt erſt etwas im Frühjahr.

Der Baum wächſt ſtark, geht mit ſeinen Äſten etwas abſtehend in die Luft, bildet eine breitgewölbte, ſchön belaubte Krone, und iſt bald und recht fruchtbar. Der ſtarke Blattſtiel hat ſchöne, nicht ſehr breite, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 281. Die franzöſiſche Quittenreinette. Pomme de Coing. II. R.

D. XXI. Heft, S. 110.

Eine nur mittelmäßig große, ſchöne, vortreffliche Winter-Tafelfrucht, von einem kraftvollen Geſchmack. In ihrer Form iſt ſie etwas plattrund, öfters auch kugelförmig, nicht ſelten auch wohl etwas hochausſehend. Der Bauch ſitzt in der Mitte, oft mehr nach unten und wölbt ſich plattrund um den Stiel, ſo daß die Frucht breit aufſitzt. Nach dem Kelch nimmt ſie gewöhnlich etwas ſtärker ab, wodurch beide Wölbungen verſchieden ſind. Eine vollkommene Frucht iſt 2¾ bis 3 Zoll breit und oft faſt 2½ bis 2¾ Zoll hoch. Der lang und fein geſpitzte Kelch iſt geſchloſſen, bleibt lange grün und ſitzt in einer geräumigen, anſehnlich tiefen, meiſtens mit einigen feinen Rippen beſetzten Einſenkung; auch laufen oft eine oder mehre ſtarke, oft faſt calvillartige Erhabenheiten über die Frucht hin, welche ſie dann etwas in die Breite verſchieben. Der Stiel beſteht meiſtens nur aus einem Fleiſchbutz und ſteht in einer etwas engen, ziemlich tiefen, roſtfarbigen Höhle, aus welcher ſich der Roſt ſtrahlenförmig über die ganze Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der ſehr zarten, glänzenden Schale iſt vom Baum ein grünliches Gelb, das aber auf dem Lager ein hohes Citronengelb wird, wobei man auf der Sonnenſeite keine Spur von Röthe bemerkt. Die Punkte ſind ſelten, weitläufig vertheilt, fein, hellbraun und fallen nur wenig ins Auge. Häufiger findet man kleine, öfters aber auch bedeutende Anflüge von Roſtfiguren, welche ſich aus

Digitized by Google

der Stielwölbung über den Apfel verbreiten. Das Fleisch ist schön weiß, recht fein, sehr saftreich, fest, und von einem angenehmen, feinen, erfrischenden, etwas alantartigen Weingeschmack; auch hat die Frucht einen angenehmen Geruch und welkt erst gegen das Frühjahr. Das Kernhaus ist meistens calvillartig offen und groß. Die Kammern sind sehr geräumig, oft etwas unregelmäßig, und enthalten nur sehr wenige hellbraune, langgespitzte Kerne. Die Kelchröhre ist breit und ganz kurz.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst lebhaft, geht gut in die Höhe, belaubt sich schön, scheint aber etwas spät tragbar zu werden. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 282. Crede's Quittenreinette. I. R.

D. XXI. H. S. 105.

Eine etwas kleine, nur selten mittelmäßig große, schöne, ganz einfarbige, köstliche Winterreinette, von einem eigenthümlichen Geschmack. In ihrer Gestalt ist sie ziemlich kugelförmig, einem starken Edelborsdorfer sehr ähnlich, 2½ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der kurzblättrige, offene Kelch bleibt lange grün und sitzt in einer schönen, ziemlich tiefen, ebenen Einsenkung; auch ist die Frucht ohne bedeutende Erhabenheiten. Der dünne holzige Stiel ist ½ Zoll lang und sitzt in einer weiten, tiefen, trichterförmigen, mit Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist strohweiß, später wird dieses ein hohes Citronengelb, oder vielmehr Quittengelb, ohne Röthe auf der Sonnenseite. Die Punkte sind deutlich, zahlreich, doch weitläufig vertheilt, braun von Farbe, und auf der Sonnenseite wie rothe Sternchen. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein und saftreich, von einem quittenähnlichen, weinhaften Zuckergeschmack; auch hat der Apfel einen starken, angenehmen Geruch und welkt nicht. Das Kernhaus ist geschlossen und herzförmig. Die Kammern sind flach, enthalten aber viele, schöne, langgespitzte Kerne. Die Kelchröhre geht als ein schöner, feiner Cylinder bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Frühling gut.

Der Baum wächst langsam, beinahe wie der Winterborsdorfer, wird nicht groß, ist aber sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat starke lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 283. Mascon's harte, gelbe Glasreinette. II. R.

D. XII. H. S. 122.

Eine Frucht deutschen Ursprungs, welche der Hr. GR. Diel dem um die Pomologie so verdienten Hrn. Baron von Mascon zu Grätz in Steiermark zu Ehren benannte.

Ein gewöhnlich nur mittelmäßig großer, schöner und wohlgebilde-

an Wirksamkeit für die Natur, und wegen seiner Zartheit nicht schwer. Ist die Schwefelsäure rein, so kann sie durch Zusatz von Wasser nicht getrübt werden, nämlich das eine und andere Verhältniß, wie oben bei Natron, Kali und Kalk angegeben ist. Ist sie aber mit Bleioxyd verunreinigt, so wird sie durch Zusatz von Wasser getrübt, weil sich schwefelsaures Bleioxyd bildet, das aber bei dem Verhältniß, in welchem es in Wasser und selbst in sehr verdünnter Schwefelsäure auflöslich ist, nicht auflöslich ist in Wasser. Es wird also weiter kein Schwefelsäure-Zusatz nöthig sein, wenn die Säure durch Wasser getrübt wird. Ist sie aber rein, so muß sie, wenn sie nicht schon concentrirt genug ist, durch Verdampfen concentrirt werden. Ist sie aber concentrirt, so ist sie, wie oben angegeben, ein Gift, das, wenn es in den Magen kommt, sogleich tödtet. Ist sie concentrirt in sehr verdünnten Zustande, wie Essig, so kann sie, wenn sie nicht schon concentrirt genug ist, durch Verdampfen concentrirt werden. Ist sie concentrirt, so ist sie, wie oben angegeben, ein Gift, das, wenn es in den Magen kommt, sogleich tödtet. Ist sie concentrirt in sehr verdünnten Zustande, wie Essig, so kann sie, wenn sie nicht schon concentrirt genug ist, durch Verdampfen concentrirt werden. Ist sie aber rein, so muß sie, wenn sie nicht schon concentrirt genug ist, durch Verdampfen concentrirt werden. Ist sie aber

schen Edelreinette, oder mit der calvillartigen, selbst mit der von Breda viel Ähnliches, zeichnet sich aber vor allen diesen durch die tiefe Kelcheinsenkung aus. Ihre wahre Form ist hochaussehend, fast walzenförmig. Der flache Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich fast gleichmäßig nach dem Kelch, wie nach dem Stiel zu, ab; öfters nimmt die Frucht nach dem Kelch etwas mehr ab, erhält aber dadurch niemals ein zugespitztes Ansehen. Eine vollkommene Frucht ist 2¾ Zoll breit, und auf der höchsten Seite nur ⅛ Zoll niedriger, denn fast immer ist eine Seite höher, als die andere. Der ziemlich schmalgespitzte, dürre Kelch ist häufig fehlerhaft, aber offen, und sitzt in einer sehr weiten, ausgeschweiften, charakteristisch tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, auf deren breitem Rande sich flache Erhabenheiten bilden, welche den Bauch der Frucht oft in seiner Rundung verschieben. Der holzige kurze Stiel steht in einer geräumigen, tiefen, häufig von einem Fleischwulst beengten Höhle, die nur wenig rostfarbig ist. Die Farbe der dünnen, nicht fettigen Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün, welches mit der Zeitigung hellgelb wird, häufig aber einen grünlichen Schimmer beibehält, oder wirklich gelbgrünlich bleibt. Freihängende Früchte sind auf der Sonnenseite mit einer angenehmen Röthe nur leicht verwaschen, welches oft die gelbe Grundfarbe nur goldartiger macht. Die Punkte sind charakteristisch, im Roth sind sie nicht häufig, aber etwas stark; hingegen auf der Schattenseite, so wie um die Stielwölbung herum, bestehen sie aus sehr starken, rauh anzufühlenden, hellbräunlichen Rostflecken oder Sternchen, wodurch die Frucht sehr kennbar wird. Das Fleisch ist sehr fein, ins Gelbliche spielend, marklicht, doch ziemlich fest dabei, saftvoll und von einem sehr angenehmen, erhabenen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist nicht groß, geschlossen und sitzt in der Mitte. Die Kammern sind etwas enge und enthalten nur wenig vollkommene Kerne, die eiförmig und braun sind. Die Kelchröhre ist ein schöner, spitzer, ziemlich herabgehender Kegel.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich den Winter hindurch wohlschmeckend, und welkt, kühl aufbewahrt, nur wenig.

Der Baum wächst schön, belaubt sich etwas licht, setzt viel Fruchtholz an, und trägt reichlich. Der Blattstiel hat lange lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 285. Der neue, große, englische Nonpareille. Large Nonpareil-Apple. The new Nonpareil. II. R.

D. XXI. H. S. 115. D. O. C. Nr. 20.

Der Hr. GR. Diel erhielt diese Sorte von dem Kunstgärtner, Hrn. Sennholz auf Wilhelmshöhe; sie soll auf Befehl des verstorbenen Königs von England von da nach Herrenhausen gesendet worden seyn.

Ein gewöhnlich nur mittelmäßig großer, auf Zwerg ansehnlich großer, schöner, vortrefflicher Winter-Tafelapfel. Seine Form ist

plattrund, nur selten hat er ein kugelförmiges Ansehen. Der Bauch sitzt in der Mitte, von wo er sich um den Stiel platt zuwölbt, so daß er flach aufsitzt. Nach dem Kelch nimmt er allmählig und stärker ab, wodurch meistens beide Wölbungen deutlich verschieden sind. Eine gewöhnliche Frucht ist 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der breitblättrige, ziemlich starke Kelch ist halb offen und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen Einsenkung, in der selten etwas Rippenartiges zu bemerken; auch laufen alsdann keine wahren Erhabenheiten über die Frucht hin, so daß ihre Form meistens schön und regelmäßig ist. Der kurze, meistens fleischige Stiel steht in einer ausgeschweiften, tiefen Höhle, die selten rostfarbig ist. Die Farbe der glatten, nicht fettigen Schale ist vom Baum ein helles Grün, oft grasgrün, welches auf dem Lager ein helles Citronengelb wird; freihängende Früchte bekommen einen leichten, erdartig-röthlichen Anflug, der bei voller Reife die gelbe Grundfarbe öfters nur goldartig macht, wobei aber häufig mehre starke, dunkelcarmoisinrothe Fleckchen sichtbar sind. Die Punkte sind ziemlich weitläufig vertheilt, fein und bräunlich, um die Kelchwölbung und öfters auf der Sonnenseite zeigen sich häufig leichte Anflüge eines bräunlichen Rostes. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, fein, fest, saftvoll und von einem recht kraftvollen, gewürzhaften, angenehmen Weingeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen und ansehnlich groß; die Kammern sind breit, geräumig und enthalten viele, starke, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist ein schöner, etwas herabgehender Kegel.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis zum Frühjahr.

Der Baum wächst in der Jugend recht lebhaft, wird ansehnlich groß, geht mit seinen Ästen schön in die Luft, belaubt sich gut und wird bald fruchtbar. Der Blattstiel hat unter allen Apfelsorten die stärksten, lanzettförmig gestalteten Afterblätter.

Nr. 286. Die unvergleichliche Reinette. La Reinette nonpareille. I. R.

T. O. G. XXII. B. S. 146. Taf. 13.

Auch von diesem wahren englischen Nonpareille behauptet man, daß solcher auf Befehl des verstorbenen Königs nach Herrenhausen gekommen sey; Sickler erhielt denselben von dem Hrn. Geheimenregierungs-Secretär von Bovers. Der Hr. GR. Diel hält diesen Nonpareille mit der grünen Reinette für eine Sorte, indem nur die Jahreswitterung oder der Stand des Baumes den Unterschied in der Farbe der Frucht hervorbringe, so wie solche auch großen Einfluß auf die Vollkommenheit und Größe der Früchte habe.

Die Frucht ist von mittler Größe, die Form plattrund, ihre größte Breite hat sie unterhalb der Mitte, von wo aus sie sich nach dem Stiel platt zuwölbt; nach dem Kelch nimmt sie mehr ab, rundet sich etwas hoch zu, und nimmt die Gestalt eines noch geschlossenen Champignons an. Eine gewöhnliche Frucht ist 2¼ Zoll breit und 1¾

und Ich bei. Die Form Ich ist in den Alten, schlechten Handschriften sehr häufig, und wird auch in den Ausgaben beibehalten. In den Alten, guten Handschriften kommt sie nicht vor, sondern beständig Ich, und so haben auch die besten Ausgaben. Ich ist also gewiß nicht richtig.

Ich bei, Ich bei, Ich bei,

Der Baum wächst stark, bildet eine breite Krone, und wird bald recht fruchtbar. Der Blattstiel hat nur selten Afterspitzen.

Nr. 288. Der Walliser Limonenpepping. Welsh Lemon Pippin. II. R.

D. VIII. H. S. 109. D. O. C. Nr. 10.

Ebenfalls ein englischer, wahrscheinlich aus der Grafschaft Wales herstammender, fester, mittelmäßig großer Winterapfel. Seine Form ist hochaussehend, fast etwas walzenförmig; seine schöne Goldfarbe, so wie sein festes Fleisch und die besondere Schwere der Frucht geben ihr nicht allein ein schönes Ansehen, sondern setzen sie auch trotz der ziemlichen Größe unter die Peppings. In Größe und Form kommt dieser Apfel der langen, rothgestreiften, grünen Reinette am nächsten; eine vollkommene Frucht ist 2¼ bis 2½ Zoll breit und eben so hoch. Der oft stark gespitzte Kelch ist ziemlich offen, bleibt am untern Theil hellgrün und sitzt in einer geräumigen, tiefen, auf ihrem Rande mit mehr oder weniger rippenartigen Erhabenheiten besetzten Einsenkung, die häufig, jedoch sanft über die Frucht hinlaufen und deren Rundung ungleich machen. Der bald kurze, bald 1 Zoll lange Stiel sitzt in einer engen, bald weniger, bald mehr tiefen, fein rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum ein blasses Strohgelb, welches in der vollen Zeitigung ein sehr schönes, hohes Goldgelb wird, wie beim Goldpepping; stark besonnte Früchte haben auf der Sonnenseite einen leichten Anflug von Röthe, welcher die gelbe Farbe nur erhebt, und worin einzelne kleine Carmoisinflecken zu sehen sind. Die eigentlichen Punkte sind sehr fein, weitläufig, zerstreut und braun, dagegen ist die Schale noch mit hellgelberen starken Tupfen übersäet. Das Fleisch ist gelblich, sehr fein, fest, saftreich, angenehm riechend und von einem erhabenen, weinartigen Zuckergeschmack, dem Goldpepping ähnlich. Das Kernhaus ist fest geschlossen; die Kammern sind groß, flach und enthalten nicht viele, hellzimmtfarbige Kerne. Die Kelchröhre ist breit, aber fast ganz flach.

Die Frucht zeitigt im December und Januar, hält sich bis in das Frühjahr, welkt nicht, wird aber dann stippicht; in ungünstigen Sommern wird das Fleisch überhaupt pelzig und unschmackhaft.

Der Baum wächst ziemlich lebhaft, geht gut in die Luft, trägt aber seine Äste etwas stark abstehend, und wird frühzeitig recht fruchtbar. Der Blattstiel hat lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 289. Spencer's Pepping. Pippin Spencer. II. R.

D. XI. H. S. 88.

Ein schöner, einfarbiger, aus England stammender Tafelapfel, von der Größe eines edlen Winterborsdorfers, der auch schätzbar für die Küche ist. Die wahre Gestalt dieser Frucht ist ziemlich kugelförmig, auf Hochstamm wird sie 2¼ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der ziemlich starke, lange grünbleibende Kelch, steht in die Höhe, ist halb geschlossen,

und sich in einer Art gefangen, daß Schlichtungen Statthaben, wo Niemand Sieger, Niemand besiegt, weder Sieger noch Besiegter, weder Gewinn noch Verlust, weder Ehre noch Schande sein kann. Wenn Einer Sieger, weichen wir ab. Besiegter, so bleiben wir dabei. Wenn Einer, wenn jeder Theil Sieger, Besiegter, Gewinn, Verlust, Ehre, Schande sein kann, so ist es nicht Sieg, nicht Niederlage, nicht Gewinn, nicht Verlust, nicht Ehre, nicht Schande. Wenn Einer Sieger, Besiegter, Gewinn, Verlust, Ehre, Schande sein kann, so ist es nicht Sieg, nicht Niederlage, nicht Gewinn, nicht Verlust, nicht Ehre, nicht Schande. Und so ist es mit allen Gegensätzen, wo Einer Sieger, Besiegter, Gewinn, Verlust, Ehre, Schande sein kann, so ist es nicht Sieg, nicht Niederlage, nicht Gewinn, nicht Verlust, nicht Ehre, nicht Schande. Und so ist es mit allen Gegensätzen, wo Einer Sieger, Besiegter, Gewinn, Verlust, Ehre, Schande sein kann, so ist es nicht Sieg, nicht Niederlage, nicht Gewinn, nicht Verlust, nicht Ehre, nicht Schande.

Die Kanzler gingen im November, Januar, um Ende Mai, 1850 zu Berlin, bis in den Sommer.

Auch kam jetzt dann in der Hauptstadt, wieder über Hof, Eilenburg und Halle, Ende Juni, 1850 der Kanzler Beseler, mit Gefolge, zu Berlin an.

No. 290. Die bayerische Antwort von Brehe, Le Maistre des deutschen Königs und Kaisers.

Diesmal unterschrieben auf Befehl, als Organ des Bayerischen Hauptmanns, Le Maistre Wilhelm Freiherr von Brehe.

Der deutsche Bund, gegründet Wiener Schlüsse, verfolgt ebenfalls, wie preußische Schlüsse, nur den Zweck, die von ganz Deutschland gewollte Einheit. Die Frage ist nicht mehr, ob sie herbeizuführen; sie wurde bejahet, als Preußen, Bayern, Sachsen, Hannover, Kurhessen, Baden, Nassau, Frankfurt, Luxemburg, Limburg, Holstein, Lauenburg, Schlesien, Posen, Preußen, Westpreußen, Pommern, Brandenburg, Sachsen, Westphalen, Rheinland, Hohenzollern, Schleswig

Stiel steht in einer schönen, tiefen, trichterförmigen Höhle, aus welcher sich ebenfalls ein sehr feiner Rost strahlenförmig verbreitet, der aber viel heller von Farbe, als derjenige ist, welcher die Kelcheinsenkung bedeckt. Die Farbe der etwas rauh anzufühlenden Schale ist vom Baum grünlichgelb, zeitig sehr schönes Citronengelb; die Sonnenseite ist bei stark besonnten Früchten mit einem leichten Anflug von einer bräunlichen Röthe belegt, in welchem die zahlreichen und starken Punkte daselbst wie rothe Flecken, oder fast streifenartig erscheinen. Die Punkte sind zahlreich und gleichmäßig vertheilt, sie sind auf der Sonnenseite stark, roth oder braun, nach der Schattenseite zu werden sie feiner und verlieren sich einzeln; dagegen findet man daselbst noch viele weißliche Tupfen in der Schale, in welchem ein grauer Mittelpunkt steht. Das Fleisch ist weiß, unter der Schale gelblich, fest, abknackend, markicht, nicht überflüssig saftig, und von einem angenehmen, nur wenig mit Säure erhobenen Zuckergeschmack, doch ohne eigentliches Gewürz. Das Kernhaus ist klein, geschlossen, mit einer grünen Ader umgeben. Die Kammern sind enge und enthalten fast in einer jeden einen vollkommenen, kurz zugespitzten, hellbraunen Kern und einen unvollkommenen oder unzeitigen; die Kelchröhre fehlt gänzlich.

Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich bis in den Sommer.

Die Vegetation des aufgesetzten Pfropfreises ist lebhaft, und die frühe Tragbarkeit desselben, indem es schon im dritten Jahre Früchte lieferte, zeugt von der Fruchtbarkeit des Baumes.

Nr. 291. Scott's gelbe Winterreinette. Scott's Apple. II. R.

D. VI. B. R. A. S. 80. D. O. C. Nr. 23.

Wahrscheinlich ist diese englische Frucht dem berühmten Schriftsteller Walter Scott gewidmet worden.

Eine mittelmäßig große, schön geformte, einfarbige Winter-Tafelfrucht. Die Frucht hat viel Ähnliches von der vortrefflichen Reinette von Breda. In ihrer Form ist sie ziemlich plattrund, oft mit einer Neigung zur Kugelform. Der Bauch, welcher in der Mitte sitzt, wölbt sich nach dem Stiel flachrund zu, nach dem Kelch hin nimmt er etwas mehr ab, wodurch beide Wölbungen deutlich verschieden sind. Eine gewöhnliche Frucht ist 2¾ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der kurzblättrige Kelch ist offen, scharf gespitzt, alsdann aber geschlossen, und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen, mit feinen Falten besetzten Einsenkung; auch sieht man über die Frucht hin feine, rippenartige Erhabenheiten laufen. Der gewöhnlich kurze, holzige Stiel ist bald nur ein Fleischbutz, bald aber auch ½ Zoll lang, und steht in einer weiten, tiefen, bald glatten, bald rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten, oft etwas rostartig anzufühlenden Schale ist ein helles Strohgelb, das im Winter citronengelb wird, ohne eine Spur von Röthe auf der Sonnenseite; dagegen findet man öfters einige Carmoisinfleckchen, wie bei dem englischen Goldpepping. Die zahlreichen

Punkte ſind hellbraun und fallen deutlich in die Augen. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, ſehr fein, ſaftvoll, feſt, abknackend, und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeſchmack, der dem der franzöſiſchen Edelreinette ſehr ähnelt. Das Kernhaus iſt klein und geſchloſſen. Die Kammern ſind enge und enthalten viele ſchöne, längliche Kerne. Die Kelchröhre iſt ein kurzer ſtumpfer Kegel.

Die Frucht zeitigt im December, und hält ſich, ohne zu welken, den Winter hindurch.

Der Baum wächſt zwar anfangs lebhaft, ſcheint aber nicht groß zu werden; er macht viel feines Holz, bildet eine kugelförmige Krone, und iſt recht fruchtbar. Der Blattſtiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 292. Der Köſtliche von Kew. Kew's Admirable. I. R.

D. II. B. N. A. S. 83.

Dieſer vortreffliche Apfel ſtammt aus England, und iſt wahrſcheinlich in dem berühmten Garten zu Kew, bei London, aus dem Kern eines engliſchen Goldpeppings erzogen und benamt worden. Man könnte ihn den doppelten Goldpepping nennen, den er aber an Güte, und beſonders dadurch übertrifft, daß er nicht welkt.

Ein nur mittelmäßig großer, ungemein ſchöner, ganz einfarbiger, köſtlicher Winter-Tafelapfel von einem herrlichen Geſchmack. Die Frucht hat die Form und Größe eines recht vollkommenen edlen Winterborsdorfers, iſt auch an Farbe und Größe Hughes Goldpepping ſehr ähnlich, nur plattrunder, zuweilen neigt er ſich auch zur Kugelform hin. Der Bauch ſitzt in der Mitte und wölbt ſich gleichabnehmend nach dem Kelch und Stiel; eine vollkommene Frucht iſt 2¾ Zoll breit und nur ſtark 2 Zoll hoch. Der lang und ſtark geſpitzte Kelch iſt offen, und ſitzt in einer weiten, flachen, mit 5 perlenartigen Erhabenheiten umgebenen Einſenkung, die gleichſam einen Stern um den Kelch bilden und dieſer Frucht als Erkennungszeichen dienen. Der holzige Stiel iſt bald kurz, oft aber auch 1 Zoll lang, und ſteht in einer tiefen, bald glatten und grünen, bald mit feinem Roſt bekleideten Höhle. Die Farbe der glatten, zarten Schale iſt vom Baum ſtrohgelb, wird aber bald ein ſchönes hohes Citronengelb; die Sonnenſeite iſt ohne Röthe; auch bemerkt man keine Carminfleckchen, wie beim Goldpepping, auf derſelben, dagegen zeigen ſich öfters ſchwarz eingefaßte Roſtflecken. Die Punkte ſind weitläufig vertheilt, meiſtens nur auf der Sonnenſeite bemerkbar, ſie ſind fein und hellbraun. Das Fleiſch iſt weißlichgelb, fein, feſt, voll Saft und von einem erhabenen, gewürzhaften, vortrefflichen, weinartigen Zuckergeſchmack, dem engliſchen Goldpepping ſehr ähnlich. Das Kernhaus iſt ſehr klein, geſchloſſen; die Kammern ſind enge und enthalten nur wenig dickeiförmige Kerne; die Kelchröhre iſt kurz und ſpitz.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich bis zum Frühjahr.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht mit vielen Ästen schön in die Luft und bildet eine kugelförmige Krone, er wird bald und recht fruchtbar. Der Blattstiel hat starke, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 293. Der weiße Kentische Pepping. The white Kentish Pippin. II. R.

D. II. B. N. A. S. 88.

Ein schöner, mittelmäßig großer, englischer Winter-Tafelapfel von recht gutem Geschmack, und für die Küche vortrefflich. Die Frucht ist kugelförmig, zuweilen etwas plattrund; der Bauch sitzt in der Mitte und nimmt deutlich nach dem Kelch etwas mehr ab, als nach dem Stiel, woselbst er sich plattrund abwölbt, wodurch beide Wölbungen verschieden werden. Eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll breit und stark 2½ Zoll hoch. Der stark und langgespitzte Kelch ist ziemlich offen, und sitzt in einer weiten, oft wenig tiefen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung; über den Bauch laufen mehre, oft rippenartige Erhabenheiten hin. Der holzige, grüne, ½ Zoll lange Stiel steht in einer tiefen, trichterförmigen Höhle, die lange grün bleibt. Die Farbe der feinen Schale ist vom Baum hellgrün, welches in der Zeitigung schönes Citronengelb wird; auf der Sonnenseite bemerkt man keine wahre Röthe, nur wird sie öfters goldartig gelb. Die Punkte sind zahlreich, besonders auf der Schattenseite, sie sind sehr fein, braun und bleiben lange grün. Das Fleisch ist weißlichgelb, fein, recht saftig, markicht und von einem angenehmen, fein gewürzhaften, süßen Weingeschmack. Das Kernhaus ist etwas offen und groß; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten viele, spitze Kerne, oft deren 3 in einer Kammer. Die Kelchröhre ist ein breiter, spitzer Kegel.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst stark, geht schön in die Luft, und trägt bald und reichlich. Der Blattstiel hat lange, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 294. Der Hildesheimer gelbe Winterpepping. II. R.

D. IV. B. N. A. S. 77.

Der Herr Superintendent Cludius in Hildesheim erzog diesen, so wie mehre andere gute Sorten aus Kernen; der Hr. GR. Diel gab ihm den Namen seines Geburtsorts.

Ein etwas kleiner, schöner, wohlgeformter Winterapfel von angenehmem Geschmack, dessen Anbau wegen der frühzeitigen und außerordentlichen Tragbarkeit des Baumes wahrhaft schätzbar ist. Seine Form ist plattrund, seltener kugelförmig; der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich plattrund um den Stiel, nach dem Kelch nimmt er etwas stärker ab, so daß beide Wölbungen deutlich verschieden sind. Eine schöne Frucht ist 2¾ Zoll breit und nur 2 bis 2¼ Zoll hoch. Der starke, langgespitzte Kelch ist geschlossen, steht straußförmig in die Höhe, und sitzt in einer geräumigen, öfters ziemlich tiefen, mit feinen Falten

und Rippchen umgebenen Einsenkung, die aber nur flach oder unbedeutend über den Bauch hinlaufen, oft aber doch dessen Rundung etwas verschieben. Der holzige Stiel ist ½ Zoll lang, und steht in einer tiefen, glatten, oft durch einen Fleischwulst verengten Höhle, von welchem der Stiel häufig, wie bei der rothgestreiften, langen, grünen Reinette, auf die Seite gedrückt wird. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün, das erst spät im Winter nach und nach sich in ein schönes Citronengelb verwandelt, wobei man auf der Sonnenseite zuweilen einen leichten Anflug von Röthe bemerkt; auch zeigen sich daselbst mitunter schwarzbraune Rostflecken. Die Punkte sind auf der Sonnenseite zahlreich, fein und braun, auf der Schattenseite hingegen seltener und einzeln. Das Fleisch ist mattweiß, locker, markicht, sehr saftvoll, fein und von einem angenehmen, süßweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist groß, geschlossen; die Kammern sind weit, und enthalten viele, starke, eiförmige Kerne; die Kelchröhre geht spitz bis auf die Hälfte nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst sehr lebhaft, treibt viele Äste, geht schön belaubt gut in die Luft, trägt bald und häufig büschelweise seine Früchte. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 295. Der Orange- oder Oranienpepping. Pippin d'Orange. I. R.

Allg. T. G. M. Jahr 1805. S. 26. Taf. 2. D. O. C. Nr. 6.

Dieser wirklich köstliche Tafelapfel stammt aus der vormals so berühmten Baumschule der Carthause zu Paris, und ist noch zu wenig bekannt, obgleich er verdient, allen andern Peppings vorgezogen zu werden. Die Frucht ist in ihrer Form stumpfwalzenförmig, etwas in die Breite verschoben, nach beiden Enden sich fast gleichmäßig zuwölbend. Eine vollkommene Frucht ist 2¼ Zoll breit und 2¼ bis 2½ Zoll hoch. Der langblättrige Kelch ist offen, und sitzt in einer schönen, ziemlich tiefen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, wovon mehre deutlich erhaben über die Frucht hinlaufen, und diese häufig in ihre Form verschieben; gewöhnlich ist sie auf einer Seite höher, als auf der andern. Der kurze, dicke Stiel steht in einer schönen, trichterförmigen, grünen oder mit Rost gefütterten Höhle, der sich schön sternförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der etwas rauh anzufühlenden Schale ist vom Baum grünlichgelb, in der Zeitigung aber ein sehr schönes Orangegelb, welches auf der Schattenseite etwas lichter erscheint. Die Sonnenseite ist bei stark besonnten Früchten nur leicht streifenartig geröthet, oder nur goldartiger, als die eigentliche Grundfarbe; bei beschatteten Früchten aber fehlt diese Röthe, und die Schale ist rein einfarbig. Die Punkte sind zahlreich, deutlich, auf der Sonnenseite gelblich, auf der Schattenseite hingegen braun, auch findet man feine Rostanflüge und Warzen, wie beim Borsdorfer, an manchen Früchten. Das Fleisch ist gelblich, fest, später mürbe,

vollſaftig und von einem delicaten, ſüßweinſäuerlichen, ſtark gewürzhaften Zuckergeſchmack, welcher den des vortrefflichen Goldpeppings noch übertrifft. Das Kernhaus iſt klein, in die Breite gezogen, enthält 5 Kammern, in welchen ſich 6 länglichplatte, hellbraune Kerne befinden.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich bis in das Frühjahr, wo ſie alsdann welkt.

Der Baum wächſt langſam, wird nicht ſehr groß, treibt lange und ſchwanke Zweige, belaubt ſich gut, und trägt, ſo bald er ausgewachſen, reichlich. Verdient die häufigſte Anpflanzung, vorzüglich in Pyramidenform erzogen.

Nr. 296. Downton's Pepping. Downton Pippin. I. R.

D. V. B. N. A. S. 67. D. O. C. Nr. 35.

Dieſer ſchöne Pepping wurde von dem Präſidenten der Londoner Ackerbaugeſellſchaft Th. And. Knight, durch die künſtliche Befruchtung des Blüthenſtaubes des engliſchen Goldpeppings mit dem vorherbeſchriebenen, vortrefflichen Oranienpepping zu Downton, deſſen Wohnſitz, aus dem Kern erzogen, und ſoll einen ganz vorzüglichen Wein geben.

Ein zwar etwas kleiner, aber vorzüglich guter Winter-Tafelapfel, und zu jedem wirthſchaftlichen Gebrauch gleich gut. In ſeiner Form, Farbe und Größe hat er viel Ähnliches mit dem engliſchen Goldpepping. Der Bauch ſitzt in der Mitte, von wo aus er ſich flachrund, gleichmäßig nach dem Kelch, ſo wie nach dem Stiel abwölbt. In ſeiner gewöhnlichen Größe auf Hochſtamm erzogen iſt er 2 bis 2¼ Zoll breit und 1¾ Zoll hoch. Der langgeſpitzte Kelch iſt weit offen, liegt ſternförmig auf der flachen Wölbung obenauf, ſeltener etwas eingeſenkt, aber häufig durch feine Rippchen erhoben, welche ſelbſt über die Wölbung hervortreten. Der dünne, holzige, ½ Zoll lange Stiel ſteht in einer nicht tiefen, fein roſtfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale iſt ein ſchönes Citronengelb, ohne eine Spur von Röthe auf der Sonnenſeite; auch ſieht man nur ſelten Carminflecken auf derſelben, häufiger aber kleine Roſtanflüge. Die Punkte ſind ſehr zahlreich, fallen ſtark ins Auge, ſind gleichmäßig vertheilt, ſtark und hellbraun von Farbe. Das Fleiſch iſt ſehr fein, feſt, gelblichweiß, ſaftvoll, abknackend und von einem kraftvollen, gewürzhaften, weinſäuerlichen Zuckergeſchmack, wie der Goldpepping. Das Kernhaus iſt geſchloſſen, groß; die Kammern ſind geräumig und enthalten viele vollkommene, braune Kerne. Die Kelchröhre iſt kurz.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich bis in das Frühjahr, welkt aber alsdann wie der Goldpepping.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, treibt viele Zweige, belaubt ſich ſtark und dicht, geht ſchön in die Luft, und trägt ſelbſt in ungünſtigen Jahren frühzeitig und reichlich. Der Blattſtiel hat ſtarke, lanzett-

förmige Afterblätter. Der Baum ſcheint geſünder, als der des Goldpeppings zu ſeyn, verdient daher häufige Anpflanzung.

Nr. 297. Die königliche Reinette. La Reinette royale. I. R.

D. I. H. S. 125. Chr. H. Wb. S. 90.

Dieſe vortreffliche Reinette iſt ſehr nahe mit der franzöſiſchen Edelreinette verwandt, und dieſer an innerer Güte faſt gleich; nur welkt ſie etwas mehr, als jene.

Eine ſchöne, meiſtens etwas unregelmäßige Frucht, welche ſich ſchon dadurch von der Edelreinette unterſcheidet. In ihrer Form iſt ſie immer etwas platt ausſehend, und in ihrer Breite etwas länglich verſchoben, wodurch die Durchmeſſer der Früchte verſchieden werden. In ihrer größten Breite mißt ſie oft 3 bis 3¼ Zoll, bei kleineren Früchten aber manchmal ½ Zoll weniger. In der Höhe hält ſie, wenn die Frucht etwas von ihrer platten Form abweicht, 2½ bis 2¾ Zoll. Der ſehr offene Kelch ſitzt in einer nicht tiefen, oft unebenen, meiſtens mit 5 Rippen umgebenen Einſenkung, wovon mehre ſehr ſichtbar über den Apfel hinlaufen. Der kurze Stiel ragt nicht über die Stielwölbung hervor, und ſteht in einer oft ziemlich tiefen, engen, mehrentheils roſtfarbigen Höhle. Die fein rauh anzufühlende Schale iſt gleich anfänglich gelblichgrün, und wird ſpäter hellgelb. Auf der Sonnenſeite findet man nie einige Röthe, ſondern die Schale wird nur daſelbſt ein ſchönes Goldgelb, welches ſich manchmal in breiten Streifen zeigt. Die Punkte ſind ſtark, ſehr häufig, meiſtens ſternförmig oder eckig geformt, ſie unterſcheidet ſich hauptſächlich von der Edelreinette durch ihre häufigen, gelbbraunen, netzförmigen Roſtanflüge, welche ſich rauh, faſt wie bei der grauen Reinette, anfühlen laſſen, und welche an jeder beſonnten Frucht mehr oder weniger angetroffen werden. Das Fleiſch iſt gelblichweiß, fein, etwas lockerer, als bei der Edelreinette, vollſaftig und von dem angenehmſten, zuckerartigen Geſchmack ohne alle Säure, jedoch nicht ſo erhaben, wie bei jener. Das Kernhaus iſt ſchön und geräumig; die Kerne ſind groß, vollkommen und häufig darin enthalten.

Die Frucht zeitigt im December, iſt im Januar und Februar am beſten, hält ſich zwar bis in den Sommer, welkt aber alsdann und wird unſchmackhafter.

Der Baum wächſt ſehr ſtark und freudig, die Zweige gehen in abſtehenden Winkeln in die Höhe, und ſind ſehr ſchön belaubt. Der Blattſtiel hat pfriemenförmige Afterblättchen.

Nr. 298. Die Reinette von Sorgvliet. La Reinette de Sorgvliet. II. R.

D. II. H. S. 75. Chr. H. Wb. S. 95.

Eine noch wenig bekannte holländiſche Tafelfrucht von ziemlicher Größe. Ihre Form iſt platt und fein gerippt, die Wölbung um den Stiel iſt von der um den Kelch wenig verſchieden, dabei ſind die großen Früchte faſt alle etwas länglich in die Breite verſchoben, ſo daß die

Durchmesser um ½ Zoll verschieden sind. Regelmäßig runde Früchte sind gewöhnlich etwas höher aussehend, und die kleineren werden fast kugelförmig, und ähneln alsdann sehr der Edelreinette. Die großen, länglich verschobenen Äpfel sind 3½ bis 3¾ Zoll breit, der kleine Durchmesser aber nur 3 Zoll, und sind 2½ bis 2¾ Zoll hoch. Der gewöhnlich starke Kelch ist bald offen, bald geschlossen, bleibt ziemlich lange grün, und sitzt in einer sehr geräumigen, ziemlich tiefen, mit feinen Falten oder Rippchen besetzten Einsenkung, wovon sich gewöhnlich 5 Stück am oberen Rande beulenartig sanft erheben, und zwar flach, doch sichtbar bis zur Stielwölbung hin laufen. Zuweilen erheben sich eine oder zwei Rippen stärker, als die übrigen, wodurch die Frucht länglichbreit wird. Der kurze, fleischige Stiel steht der Stielwölbung gleich, in einer bald etwas engen, bald ziemlich geräumigen und tiefen Höhle, die entweder schön grün, oder rostfarbig ist. Die sehr feine, abgerieben glasartig glänzende Schale ist vom Baum gelblich hellgrün, wird auf dem Lager ein schönes, blasses Gelb, wodurch aber immer etwas von der hellgrünen Farbe durchscheint. Auf der Sonnenseite bemerkt man selten einen leichten Anflug von einer lichtbräunlichen Röthe, die aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Dagegen sieht man häufiger auf der Sonnenseite mehre carmoisinrothe Fleckchen oder braune Punkte, die mit Roth eingefaßt sind. Die ganze Schale ist übrigens schön regelmäßig fein punctirt, um die Stielwölbung sind die Punkte weitläufiger und stärker, um den Kelch aber feiner und häufiger. In der vollen Zeitigung bekommt die Schale zuweilen linsengroße, eingesenkte Faulflecken, die aber nicht in das Fleisch eindringen. Das Fleisch ist weißgelb, fein, körnig, abknackend, erst fest, nachher weich, sehr voll Saft und von einem sehr angenehmen, dem weißen Wintercalville etwas ähnlichen, aber nicht so gewürzhaften Geschmack. Das Kernhaus ist nur wenig geschlossen und steht ganz in der Mitte; die Kammern sind sehr geräumig, fast rund, doch etwas breiter, als hoch, und enthalten nur wenige, meistens taube Kerne. Die Kelchröhre ist sehr kurz.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer, ist schon im November eßbar, aber alsdann im Kauen rauschend abknackend. Sie darf vor Ende Octobers nicht abgenommen werden, wenn sie nicht welken soll.

Der Baum wird ansehnlich groß, wächst gesund, belaubt sich schön, doch nicht dicht, obgleich sein Laub sehr groß ist. Seine Zweige trägt er stark abstehend, setzt sein Fruchtholz in Fruchtspießen an, und wird frühzeitig und alljährlich fruchtbar.

Nr. 299. Die grüne Reinette. La Reinette verte. I. R.

D. V. H. S. 95. Chr. H. Wb. S. 88. T. O. G. III. B. S. 177. Taf. 10. D. O. C. Nr. 46.

Eine mittelmäßig große, vortreffliche, sehr haltbare Winter-Tafelfrucht, und zu jedem ökonomischen Gebrauche gleich gut. In ihrer

schönen, regelmäßigen, plattrunden Form hat sie viel Ähnliches von einer mittelmäßig großen Edelreinette; sie ist 3 Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der schöne, langgespitzte Kelch ist bald etwas offen, bald geschlossen, bleibt lange grün, und sitzt in einer etwas engen, ansehnlich tiefen, mit feinen Falten besetzten Einsenkung, wovon aber selten etwas Erhabenes über die Frucht hin bemerkt wird. Der Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang, und sitzt in einer schönen, tiefen, trichterförmigen, mit Rost gefütterten Höhle, welcher sich strahlenförmig über die untere Wölbung, oft ziemlich am Bauch herauf, verbreitet, und ein charakteristisches Kennzeichen der Frucht ausmacht. Die Farbe der feinen, glatten, schön glänzenden Schale ist ein schönes Hellgrün (Seladon), welches erst spät mit der vollen Zeitigung gelblich wird. Freihängende Früchte haben zuweilen einen röthlichen Schimmer auf der Sonnenseite, nie aber ein wahres Roth. Punkte sind häufig, ziemlich stark, und grau von Farbe, auch ähnliche Fleckchen. Das Fleisch ist weißgelb, fein, nicht sehr fest, voll Saft, von einem erhabenen, gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmack, und hat in seiner vollkommenen Güte etwas Ähnliches von dem Goldpepping. Das Kernhaus hat eine kleine, hohle Achse, es sitzt stark nach dem Stiel zu, und läuft breit herzförmig nach dem Kelch hin. Die hohle Achse läuft spitz nach dem Kelch. Die Kammern sind platt und enge, und enthalten nur wenige, oft gar keine Kerne. Die Kelchröhre ist ganz kurz.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis tief in den Sommer, und welkt, kühl aufbewahrt, nur wenig.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß; die Äste stehen etwas stark ab, und bilden eine dichte, flachgewölbte Krone, welche bald reichliche Erndten liefert. Der Blattstiel hat kleine, schmale Afterblättchen. Verlangt durchaus einen trockenen, warmen Boden, sonst wird die Frucht säuerlich, wie dieses oft in nassen Jahren der Fall ist.

Nr. 300. König Jacobs-Reinette. I. R.

D. V. B. R. A. S. 72.

Die vortreffliche Reinette von Breda ist nach Diel nunmehr bestimmt Knoop's Nelguin, und wird in der Gegend um Wesel und an andern Orten mehr auch König Jacob genannt. Der hier beschriebene Apfel aber soll der wahre seyn, und ist wesentlich von der Reinette von Breda verschieden.

Eine nur mittelmäßig große, oft fast etwas kleine, schöne, einfarbige, durch ihren bis ins Frühjahr haltbaren Wohlgeschmack recht schätzbare Tafelfrucht, und zu jedem andern Gebrauch gleich gut. Von Ansehen ist sie kugelförmig, und hat beinahe die Form und Größe des köstlichen Hughes-Goldpepping; eine vollkommene Frucht ist 2½ bis 2¾ Zoll breit und 2¼ bis 2½ Zoll hoch. Der schöne straußförmig in die Höhe stehende Kelch ist geschlossen, und sitzt in einer weiten, geräumigen, ansehnlichen, meistens ebenen Einsenkung; auch laufen

über die Frucht in der Regel keine wahren, bemerklichen Erhabenheiten hin. Der dünne, holzige Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang, und sitzt in einer weiten, tiefen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum strohweiß, und wird in der Zeitigung hohes Citronengelb; auf der Sonnenseite bemerkt man keine Röthe, zuweilen aber feine Anflüge von Rost. Die Punkte sind sehr zerstreut, oft kaum bemerkbar, und gelblichbraun von Farbe. Das Fleisch ist schön weiß, fein, saftvoll, markicht und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, fein weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß, oft etwas offen; die Kammern sind geräumig, lang, und enthalten viele vollkommene, starke, eiförmig spitze Kerne. Die Kelchröhre geht als eine schmale Röhre bis zum Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich, gut aufbewahrt, wohlschmeckend bis in den Sommer, hat einen feinen, angenehmen Geruch, und welkt nicht.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht gut in die Luft, belaubt sich schön, und ist recht fruchtbar. Der Blattstiel hat schmale, lanzettförmige Afterblätter. Auch diese gute Frucht verdient häufige Anpflanzung.

Nr. 301. Die Reinette von Clareval. Reinette de Clareval. I. R.

D. XII. H. S. 111. Chr. H. Wb. S. 84.

Ein nur mittelmäßig großer, schöner, haltbarer Tafelapfel, ist wahrscheinlich eine Abart von der französischen Edelreinette. Die Form der Frucht ist plattrund, nimmt aber öfters auch ein kugelförmiges Ansehen an. Der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich fast gleichmäßig abnehmend nach dem Kelch, wie nach dem Stiel zu, so daß beide Wölbungen nur wenig verschieden sind. In ihrer regelmäßigen, etwas kugelförmigen Gestalt ist sie 2½ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der ansehnlich große, scharfgespitzte Kelch ist halb offen, und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen Einsenkung, aus der sich deutlich mehre flache Rippen erheben, die sich sanft, selten calvillartig über die Frucht hinziehen. Der dünne, holzige Stiel ist ¾ Zoll lang, und steht in einer geräumigen, tiefen, trichterförmigen Höhle, welche fein rostfarbig ist. Die Farbe der glatten, zarten Schale ist vom Baum ein grünliches Strohweiß oder Hellgrün, welches in der Zeitigung ein schönes, hohes Citronengelb wird. Stark besonnte Früchte bekommen auf der Sonnenseite einen leichten Anflug von verwaschener Röthe, die aber bei den mehresten gänzlich fehlt. Die Punkte sind zahlreich, ziemlich stark, selten rund und von hellbrauner Farbe. Das Fleisch ist sehr fein, weiß, etwas ins Gelbliche spielend, fest, doch ziemlich markicht, saftvoll und von einem gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist ansehnlich groß und etwas offen; die Kammern sind geräumig, und enthalten viele starke, lange Kerne. Die Kelchröhre ist ein starker, spitzer Kegel.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer, welkt aber ein wenig gegen das Frühjahr.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, belaubt sich stark, und bildet eine sehr schöne, hohe Krone, trägt auch bald und ungemein reichlich. Der Blattstiel hat lange, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 302. Die Reinette von Windsor. Die ungeheuer große Reinette. La Reinette de Windsor. La Reinette monstreuse. II. R.

Chr. H. Wb. S. 97. Liegel. S. 58.

Eine sehr große und schöne, aus England stammende, vorzüglich gute Winterreinette, welche noch wenig bekannt ist. Die Frucht ist mehr länglich, als rund; der Kelch und der Stiel sitzen sehr eingesenkt. Die Farbe der Frucht am Baume ist weißlichgrün, schön punctirt, wird in der Zeitigung gelb, und bekommt zuweilen Warzen und rauhe Flecken an der Schale. Das Fleisch ist fest und köstlich, der Saft erhaben von Geschmack, und die Frucht hält sich, bis es wieder reife Äpfel giebt.

Der Baum wird groß und stark, die Sommertriebe sind röthlichbraun, sehr wenig punctirt, die Augen stark, plattaufliegend mit platten Augenträgern.

Nach dem Herrn Apotheker Liegel in Braunau ist es eine große, hochgebaute, ungleich gestaltete und mit herablaufenden Erhabenheiten versehene Frucht. Ihre Farbe ist grüngelb, und hat nur zuweilen etwas Röthe auf der Sonnenseite. Die Punkte sind auf der Sonnenseite roth; auch findet man noch öfters graue Flecken, Streifen und Warzen an der Schale. Das Fleisch ist weißlich, und von einem erhabenen, weinsäuerlichen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis zum Juni.

Der Baum wird sehr stark, ist tragbar, und verdient, vom Landmanne häufig angepflanzt zu werden.

Einige Äpfel, welche mir ein Franzbaum 1832 lieferte, trafen mit der Beschreibung des Herrn Apotheker Liegel im Allgemeinen ziemlich überein. Die Form der Frucht war aber eher etwas gedrückt, als hochaussehend, mit starken, regelmäßigen Rippen umgeben, offenem, in einer tiefen Einsenkung stehendem Kelch, und kurzem, in einer tiefen Höhle befindlichem Stiel. Die Farbe war vom Baum grünlichgelb, wurde aber gegen das Frühjahr dunkel citronengelb, ohne Röthe; dagegen war die ganze Frucht mit starken Punkten und zimmtfarbigem Rost in zersprengter Manier überzogen, welcher stellenweise zusammenfloß, und fast einen netzförmigen Überzug bildete. Das Fleisch war unter der Schale grünlichgelb, nach dem Kernhause zu gelblichweiß und von einem erhabenen, süßweinsäuerlichen Geschmack; eine Frucht vom ersten Rang.

Nr. 303. Die grüne Atlasreinette. La Reinette satinée. H. R.

D. VI. H. S. 111.

Diese Reinette stammt aus dem herrschaftlichen Garten zu Dillenburg, ist wahrscheinlich aus Holland dahin gekommen, und darf nicht mit der Lothringer grünen, noch mit der wahren grünen Reinette verwechselt werden, mit welchen sie wenig Ähnlichkeit hat.

Eine mittelmäßig große, schöne, wegen langer Haltbarkeit sehr geschätzte Tafelfrucht, welche zu jedem ökonomischen Gebrauche gut ist, und dadurch noch schätzbarer wird, daß der Baum frühzeitig und außerordentlich reichlich trägt. Ihre Gestalt ist kugelförmig und fast calvillartig gerippt. Der Bauch sitzt in der Mitte, und nimmt nach dem Stiel und dem Kelch zu fast gleichförmig ab, so daß beide Wölbungen wenig verschieden sind, und nur die nach dem Kelch etwas kleiner ausfällt. Eine gewöhnliche Frucht ist $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch; häufig ist eine Seite etwas höher, als die andere. Der offene, unbedeutende Kelch bleibt grün, und sitzt in einer schönen, geräumigen, tiefen Einsenkung, die gewöhnlich mit 5 feinen, schönen Rippen umgeben ist, die auch sanft über die Frucht hinlaufen, wovon sich aber oft einige calvillartig erheben. Der dünne, $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lange Stiel steht in einer etwas engen, tiefen Einsenkung, die öfters etwas in die Breite verschoben und mit Rost bekleidet ist. Die Farbe der dünnen Schale ist ein schönes, abgerieben stark glänzendes Grasgrün, welches im Winter gelblichgrün, und später hellgelb wird, wobei aber besonders um die Stielhöhle immer noch etwas Grünes zurückbleibt. Röthe bemerkt man niemals an dieser Frucht, so daß sie eine der einfarbigsten Reinetten ist. Die Punkte sind nicht häufig, regelmäßig vertheilt, fein, hellgrau, und schillern etwas ins Grüne; andere Abzeichen von Rost sind selten. Das Fleisch ist sehr fein, gelblich, saftreich und von einem feinen, etwas einschneidenden, hochweinsäuerlichen Geschmack, dabei hat der Apfel einen starken, angenehmen Geruch, und welkt erst überzeitig gegen das Frühjahr. Das Kernhaus ist stark offen; die Kammern sind groß, weit, enthalten aber wenige, und meistens taube Kerne. Die Kelchröhre ist ganz kurz.

Die Frucht zeitigt Ende Decembers, und hält sich, kühl aufbewahrt, fast ein ganzes Jahr.

Der Baum wächst ungemein stark, ist gesund, und belaubt sich sehr schön. Seine Äste trägt er etwas stark abstehend, sie setzen aber schon im vierten Jahr Fruchtaugen an; alsdann trägt er jährlich und reichlich. Der Blattstiel hat schöne, lanzettförmige Afterblätter. Der Baum giebt die schönsten Spaliere, und verdient, auch als Hochstamm häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 304. Die glatte, gelbe Reinette. La Reinette jaune. I. R.

Chr. H. Wb. S. 85. T. O. G. X. B. S. 144. Taf. 9.

Diese vorzüglich gute und haltbare Tafelfrucht ist von plattrunder

Form und geringer Größe, 1¾ Zoll breit und eben so hoch. Der spitzblättrige Kelch sitzt in einer geräumigen, tiefen, mit einigen feinen Falten umgebenen Einsenkung; jedoch auf der Frucht selber bemerkt man keine Erhabenheiten. Der kurze, dünne, holzige Stiel sitzt in einer ziemlich geräumigen, tiefen, rostigen Höhle, um deren Wölbung eine graue Lederfarbe, wie bisweilen am Borsdorfer angetroffen wird, sich verbreitet. Die Farbe der glatten, dünnen Schale ist vom Baume ein grünliches Gelb, wird aber auf dem Lager ein schönes Citronengelb, wobei die Sonnenseite matt geröthet ist. Die Punkte sind fein und zahlreich, im Gelben grau, im Roth rothbraun, etwas größer, und erscheinen mehr als kurze Striche. Das Fleisch ist weißlichgelb, zart, saftig und von einem angenehmen, stärkenden, gewürzhaften Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein, unten breit, und läuft abnehmend spitz nach dem Kelch zu. Die Kernkammern sind hoch und geräumig, und enthalten kleine, geradeaus zugespitzte Kerne. Die Kelchröhre geht als eine dünne Röhre bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich aber, gut aufbewahrt, bis es wieder Äpfel giebt.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, seine Äste sind kurz, und bilden eine nicht stark belaubte, ziemlich durchsichtige Krone.

Nr. 305. Der süße Ranzhäuser. II. R.

D. I. B. S. 63. Stammt aus dem hessischen Dorf Ranzhausen.

Eine nur mittelmäßig große, recht schöne, süßschmeckende, vorzüglich wegen ihrer langen Haltbarkeit schätzbare, einfarbige Reinette. Die Form ist plattrund, erhebt sich aber oft nur etwas zur Kugelform. Der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich gleichmäßig abgerundet nach dem Kelch, wie nach dem Stiel zu, so daß beide Wölbungen wenig oder gar nicht verschieden sind. Eine gewöhnliche Frucht ist 2¾ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der Kelch ist feinblättrig, geschlossen, steht straußförmig in die Höhe, bleibt lange grün, und sitzt in einer ziemlich geräumigen, recht tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, auf deren Rand man mehre feine Rippen sieht, welche in deutlichen Erhabenheiten über den Bauch der Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der sehr kurze, dicke, fleischige Stiel steht in einer geräumigen, tiefen, glatten und trichterförmigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum ein grünliches Strohweiß, welches auf dem Lager nach und nach hohes Citronengelb wird; freihängende Früchte haben auf der Sonnenseite einen leichten Anflug von einer erdattigen Röthe, die aber bei den mehrsten Früchten fehlt. Die Punkte sind undeutlich, sehr weitläufig vertheilt, braun und fein; auch findet man an manchen Früchten um die Kelchwölbung einen leichten Anflug von Rost. Das Fleisch ist fein, weiß, ins Gelbliche schillernd, saftig, fest, doch markicht und von einem sehr angenehmen, stark zimmtartigen, erhabenen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist ge-

schlossen und ansehnlich groß; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten viele schöne, eiförmige Kerne.

Die Frucht zeitigt im December, und hält sich, ohne zu welken, oft fast 2 Jahre.

Der Baum wird zwar groß, wächst aber nur langsam; er belaubt sich schön, wird sehr fruchtbar, und bildet eine halbkugelförmige Krone. Der Blattstiel hat schöne, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 306. Die große englische Reinette. Reinette grosse d'Angleterre. II. R.

D. I. H. S. 106. Chr. H. Wb. S. 84. Allg. T. G. Magazin 1810. S. 301. Taf. 31. D. O. C. Nr. 1.

Eine sehr große, wahrhaft lachend schöne Frucht, die den Übergang von den Calvillen zu den Reinetten ausmachen könnte. In seiner regelmäßigen Form ist der Apfel stets etwas hochaussehend, da er gegen den Kelch zu etwas zugespitzt hinläuft, hingegen an der Stielwölbung viel breiter ist. In seiner schönsten Größe ist er 3½ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Der geschlossene, lange Kelch steht in einer ziemlich engen, doch nicht tiefen Einsenkung, welche mit Rippen umgeben ist, die fein, aber sichtbar über den Apfel hinlaufen, jedoch ohne dessen Form weder um den Kelch, noch an der Frucht selber zu entstellen. Der dünne, grüne Stiel ist meistens 1 bis 1½ Zoll lang, und steht in einer tiefen, mehrentheils geräumigen, bald glatten, bald mit rostartigen Flammen umgebenen Höhle. Die glatte, zarte Schale ist anfangs helles Grüngelb, mit hier und da bemerkbaren, grünlichen Streifen. Auf dem Lager wird die Schale ein schönes, blasses Strohgelb, und nur auf der Sonnenseite etwas dunkler. Nur bei stark besonnten Früchten sieht man einen schmutzig röthlichen Anflug, oder eine feine, etwas bräunliche Röthe, die vom Stiel gegen den Kelch sich hinzieht, weil die Früchte wegen des dünnen, langen Stiels seitwärts oder unter sich hängen. Selten findet man Äpfel, welche mit einem dünnen, hellgrauen, figurenähnlichen oder netzförmigen Rost besetzt sind. Charakteristisch sind die wenigen bräunlichen und feinen Punkte an diesem Apfel; auch findet man eine Menge schöne, dunkelgrüne, oft äußerst feine Punkte, die auf dem Lager und in der Reife nicht verschwinden, sondern sichtbar bleiben. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, etwas locker, voll Saft und von einem angenehmen, erquickenden, weinsäuerlichen Geschmack, doch ohne Gewürz. Das Kernhaus ist sehr groß, offen, calvillartig hochlaufend, es stößt dicht auf den Stiel. Die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten große, vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im Januar, ist aber schon im December zu genießen, und hält sich, ohne zu welken, bis in den Sommer, ehe sie unschmackhaft wird.

Der Baum wächst außerordentlich stark, freudig, und wird sehr groß. Er breitet seine Äste zu einer breitgewölbten, stark und schön be-

laubten Krone aus, ſetzt frühzeitig Fruchtholz an, und trägt bald und alljährlich. Der Blattſtiel hat keine bemerkbaren Afterblättchen, und wird im Herbſt roth.

Die in Chriſt's Handwörterbuch S. 84. vorkommende große engliſche Reinette iſt nicht die wahre, ſondern der gelbe Wintercarthäuſer, Diel's II. Heft, S. 31. Hier in Thüringen iſt er unter dem Namen der Carthäuſerreinette häufig verbreitet. Meine Zweifel in Hinſicht der Exiſtenz einer Carthäuſerreinette, welche ich nirgends beſchrieben fand, löſete der Herr Doctor Diel, indem er in den davon überſendeten Früchten den gelben Wintercarthäuſer erkannte.

Nr. 307. Wellington's Reinette. Wellington's Apple. II. R. D. VI. B. R. A. S. 55. D. O. C. Nr. 15.

Ein Pachter Dumelow in Leiceſterſhire erzog dieſen ſchönen Apfel, von welchem er auch Dumelow's Wildling genannt wird; ein gewiſſer Richard Williams aber verbreitete ihn unter dem Namen Wellington's Apple, womit die Londoner Gartenbaugeſellſchaft nicht zufrieden war, indem die Frucht ſchon einen Namen hatte.

Ein anſehnlich großer, recht ſchöner, haltbarer, wohlgebildeter Winterapfel, von einem feinen, erquickenden Geſchmacke. In ſeiner wahren Geſtalt nähert er ſich mehr der Kugel-, als der platten Form. Der Bauch ſitzt in der Mitte, und wölbt ſich flachrund um den Stiel, nach dem Kelch nimmt er ſtärker ab, wodurch beide Wölbungen verſchieden ſind. Eine vollkommene Frucht iſt 3¼ bis 3½ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der breitblättrige Kelch iſt etwas geſchloſſen, öfters auch offen, und ſitzt in einer anſehnlich tiefen, gewöhnlich mit Falten oder feinen Rippchen beſetzten Einſenkung; aber über die Frucht ſelbſt ſieht man keine wahren Erhabenheiten hinlaufen. Der ſtarke Stiel iſt ½ Zoll lang, und ſteht in einer tiefen, trichterförmigen Höhle, aus welcher ſich der Roſt ſternförmig verbreitet. Die Farbe der feinen Schale iſt vom Baum weißgelb oder ſtrohfarbig, wird im Winter citronengelb, dabei haben recht beſonnte Früchte einen leichten Anflug von Röthe, der aber bei beſchatteten gänzlich fehlt; doch findet man außerdem noch nicht ſelten ſchwarzbraune Roſtflecken an den Früchten. Die Punkte ſind fein, etwas weitläufig vertheilt, braun, und vor der Reife der Frucht mit Grün umringelt. Das Fleiſch iſt weiß, ins Gelbliche ſpielend, feſt, abknackend, fein, recht ſaftreich und von einem kraftvollen, fein weinſäuerlichen, gewürzhaften Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt groß, oft etwas calvillartig offen. Die Kammern ſind weit, und enthalten viele ſtarke, ſpitzeiförmige, braune Kerne. Die Kelchröhre iſt kurz.

Die Frucht zeitigt im Januar, und hält ſich den ganzen Winter hindurch, ohne zu welken.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, geht mit ſeinen Äſten gut in die Luft und iſt recht fruchtbar. Der Blattſtiel hat pfriemenförmige Afterblätter. Ein vorzüglicher Apfel für den Landmann.

Digitized by Google

Nr. 308. Die Reinette von Aizerna. Renet van Aizerna. Renet van Aizema. II. R.

Chr. H. Wb. S. 79.

Ein mittelmäßig großer, guter Apfel von goldgelber Farbe und wahrscheinlich holländischen Ursprungs. Seine Form ist fast rund, und ähnelt einem großen Winterborsdorfer. Eine vollkommene Frucht ist 2¾ Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der Kelch sitzt in einer sehr flachen, mit einigen kleinen Falten versehenen Einsenkung. Der kurze und dicke Stiel steht ebenfalls in einer flachen Höhle. Die Grundfarbe der Schale ist goldgelb, auf der Sonnenseite mit röthlichbraunen Punkten und Strichen, wie der Goldpepping, gefleckt. Das Fleisch ist gelblich, zart, aber fest, dabei saftig und von einem angenehmen, aber wenig parfümirten Geschmack, wie der der Reinette de la Normandie.

Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich lange.

Der Baum macht einen schönen Wuchs, wird groß, und ist sehr fruchtbar.

Nr. 309. Der Herzog von York. Duke of York. II. R.

D. IV. B. N. A. S. 60.

Stammt von dem Hrn. Professor van Mons, aber ohne Angabe ihrer eigentlichen Herstammung.

Eine mittelmäßige, oft wirklich große, sehr schöne Winter-Tafelfrucht, und zu jedem Gebrauche gleich gut. Oft hat sie von der weißen französischen Reinette etwas Ähnliches; an Größe und Form neigt sie sich aber doch mehr zur Kugelform. Eine vollkommene Frucht ist 3 bis 3½ Zoll breit und 2¾ bis 3 Zoll hoch. Der schmal und langgespitzte Kelch ist halb offen, und sitzt in einer ausgezeichnet geräumigen, oft sehr tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, in welcher bald feine, bald wahre calvillartige Rippen befindlich sind, von denen auch mehre deutlich und oft wirklich calvillartig über die Frucht hinlaufen. Der holzige, bald kurze, bald 1 Zoll lange Stiel steht in einer geräumigen, recht tiefen, trichterförmigen Höhle, die mehrentheils glatt ist. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baume strohweiß, wird im Winter citronengelb, wobei man auf der Sonnenseite einen leichten Anflug von einer sanften Röthe bemerkt, die aber oft nur goldartig ist, und in welcher zuweilen einige feine Carmoisinstreifchen oder Fleckchen erscheinen. Die Punkte sind sehr zerstreut, auf der Schattenseite oft gar nicht zu bemerken, auf der Sonnenseite hingegen, wie schon bemerkt, mit Roth eingefaßt. Das Fleisch ist weiß, fein, fest, abknackend, saftvoll und von einem angenehmen, gewürzhaften, zuckerartigen Weingeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen, öfters auch etwas offen; die Kammern sind geräumig, und enthalten viele starke, dickelförmige, spitze Kerne. Die Kelchröhre ist ein breiter, kurzer Kegel.

Die Frucht zeitigt im Januar oder Februar, hält sich bis in den Sommer, welkt nicht, und hat auch keinen Geruch.

Der Baum wächſt mit vielem feinen Holz nicht ſtark, und iſt recht fruchtbar. Der Blattſtiel hat kurze Afterſpitzen. Ein guter Apfel für den Landmann.

Nr. 310. Die Berliner-Reinette. II. R.

T. O. G. XX. B. S. 165. Taf. 15.

Eine ſehr ſchön geformte, haltbare, vortreffliche Winter-Tafelfrucht, das Ideal einer ſchönen Apfelform. Der Kelch iſt offen, und ſitzt in einer breiten, flachen, mit 8 Rippen ſternförmig umgebenen Einſenkung; auch iſt die Form des Apfels ſchön kugelförmig, nach dem Kelch, ſo wie nach dem Stiel faſt gleichmäßig zugewölbt, 3 Zoll breit und 2⅞ Zoll hoch. Der ziemlich ſtarke Stiel ſteht in einer ſchönen, trichterförmigen Höhle, und ragt nur um einige Linien breit aus ſelbiger hervor. Die Grundfarbe der dünnen, glänzenden Schale iſt ein gelbliches Grün, welches aber auf dem Lager ein ſchönes, hohes Gelb wird; die Sonnenſeite iſt mit einem leichten Anflug einer carmoiſinartigen Röthe belegt. Die ganze Schale iſt mit vielen grauen, ſtark aufgetragenen Punkten beſetzt, wovon dieſelbe rauh anzufühlen iſt. Das Fleiſch iſt gelblichweiß, fein, mürbe, ſehr ſaftig und von erhabenem, gewürzhaftem Geſchmack. Das Kernhaus iſt klein, länglich, und läuft nach beiden Enden gleichſpitz zu. Die 5 Kammern ſind geräumig, und enthalten bis 15 vollkommene, große, ſtumpfſpitzige Kerne.

Die Frucht zeitigt im Februar, und hält ſich, ohne zu welken, in ihrer vollen Güte bis in den Mai und noch länger.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, die Äſte bilden eine ſtark belaubte, runde Krone, und er iſt faſt alle Jahre außerordentlich fruchtbar. Eine gute Frucht für den Landmann.

Nr. 311. Die Prachtreinette. La Reinette pompeuse. I. R.

Hohenheimer Catalog Nr. 214. Nachtrag S. 16. Wahrſcheinlich eine neue Kernfrucht.

Eine wahre Prachtfrucht von dem vortrefflichſten Geſchmack, die wegen ihrer Größe, langen Dauer und der Fruchtbarkeit des Baumes die allgemeinſte Verbreitung verdient. Die Frucht iſt recht groß, plattrund, die eine Hälfte gewöhnlich höher, als die andere. Der Kelch ſitzt in einer tiefen, mit 5 beuligen Rippen umgebenen Einſenkung, welche ſich in breiten Erhabenheiten über die Frucht bis zur Stielhöhle hinziehen. Die Stielhöhle iſt mit einem grauen Roſt ausgefüttert. Die Farbe der Schale iſt vom Baum hellgrün, und wird erſt auf dem Lager goldgelb; die Sonnenſeite iſt ohne Röthe, und wird bei freihängenden Früchten nur goldartiger. Die Punkte ſind ſehr häufig, grau, mit einem weißlichen Kreis umſchloſſen, an der Stielwölbung ſind ſie ſtark, werden aber von der Mitte der Frucht gegen den Kelch hin abnehmend feiner; auch findet man an vielen Früchten braune, warzenähnliche Flecken.

Digitized by Google

Die Frucht zeitigt im März, und hält ſich, bis es wieder Früchte giebt.

Der Baum wird groß und iſt außerordentlich tragbar. Bedarf demnach keiner weitern Empfehlung.

Herr GR. Diel hält die Reinette pompeuse in Chriſt's vollſtändiger Pomologie für die Lothringer grüne Reinette, welche oft ſo groß, wie die große engliſche Reinette wird. D. XXI. H. S. 82.

Nr. 312. Chriſt's edle Nordreinette. Reinette du Nord de Christ. II. R.

Chr. H. Wb. S. 92. Stammt aus England, iſt noch wenig bekannt.

Eine ziemlich große, etwas hochgebaute Frucht, von Farbe grasgrün. Das Fleiſch iſt außerordentlich zart.

Die Frucht zeitigt im März und hält ſich über ein Jahr.

Der Baum treibt ſchöne Äſte, ſtarke Sommertriebe, iſt dauerhaft, und nicht in der Blüthe empfindlich, weßhalb er jährlich reichliche Früchte liefert.

Nr. 313. Die Reinette von Lüneville. La Reinette de Luneville. II. R.

D. V. H. S. 102. Chr. H. Wb. S. 91. T. O. G. X. B. S. 86. Taf. 5.

Die 2 Jahr dauernde Reinette.

Dieſe wegen ihrer langen Haltbarkeit (indem ſie ſich 2½ Jahr vollkommen gut aufbewahren läßt) berühmte Reinette erhielt Sickler unter dem Namen Dodonne; da ſie aber aus Lüneville in Lothringen herſtammt, ſo gab ihr der Hr. GR. Diel den obigen Namen. Der Herr Bergrath und Doctor Buchholz in Weimar machte zuerſt jene ſchätzbare Eigenſchaft des Apfels bekannt, indem er Früchte, welche 2½ Jahr lang aufbewahrt waren, noch eben ſo vortrefflich fand, als wären ſie nur ¼ Jahr alt geweſen.

Eine kleine, in ihrer vollkommenen Reife recht ſchöne, wegen ihrer ſehr langen Dauer und inneren Güte äußerſt ſchätzbare Winterfrucht. Die Form und Größe iſt die eines vollkommenen Edelborsdorfers. Der Bauch ſitzt ſtark unten nach der Stielwölbung, um den ſich die Frucht flach und plattrund zuwölbt. Nach dem Kelch zu nimmt ſie ſanft ab, und endigt mit einer viel kleineren Fläche, als die um den Stiel. Eine vollkommene Frucht iſt 2 bis 2¼ Zoll hoch und 2¼ Zoll breit, die mehrſten ſind aber nur 2¼ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der kleine, ſchön geſpitzte Kelch iſt geſchloſſen, und ſitzt in einer geräumigen, bald etwas flachen, bald anſehnlich tiefen, mit feinen Rippchen beſetzten Einſenkung; auch ſieht man über die Frucht häufig einige flache Erhabenheiten hinlaufen. Der dünne Stiel ſteht in einer recht tiefen, trichterförmigen, mit Roſt gefütterten Höhle, der ſich ſtrahlenartig über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der dünnen, glatten Schale iſt vom Baum ein weißliches Grün, welches erſt ſpät mit der Zeitigung ein ſchönes Citronengelb wird. Die Sonnenſeite iſt auf

Digitized by Google

einer kleinen Stelle mit einem etwas trüben, leichten, kugellackartigen Roth dünn verwaſchen, welches, wenn ſich die Frucht gelb färbt, ſchönes Hellroth wird. Überall iſt die Schale mit feinen und ſtarken, fleckenähnlichen, bräunlichen Punkten beſetzt, wobei charakteriſtiſch in der weißlichgrünen Grundfarbe dunkelgrüne Streifchen ſichtbar ſind, gleichſam als wenn das weißgrünliche Oberhäutchen aufgeſprungen wäre. Das Fleiſch iſt anfänglich, ſo wie die ganze Frucht, ſehr hart, voller Saft, dabei fein, aber in der vollen Zeitigung, welche erſt ſpät im Sommer erfolgt, von einem gewürzhaften, zuckerartigen Geſchmack. Der Apfel riecht in der Reife angenehm, und welkt erſt ſpät nur wenig. Das Kernhaus iſt geſchloſſen, und hat eine hohle Achſe. Die Kammern ſind klein und enge zuſammengepreßt, und enthalten viele kleine, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht ganz ſpitz bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im Sommer, und hält ſich, kühl aufbewahrt, über 2 Jahre, darf aber vor November nicht gepflückt werden, ſonſt welkt ſie zu ſehr.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, ſcheint anſehnlich groß zu werden; die Äſte gehen ſtark abſtehend ſchön in die Luft, belauben ſich ſchön und dicht, ſetzen frühzeitig, aber unregelmäßig, vieles Fruchtholz an, und liefern reichliche Früchte, welche büſchelweiſe an den Fruchtknoten hängen. Der Blattſtiel hat nur ſelten einige ganz kleine Afterblättchen. Der Baum hat noch die Eigenſchaft, daß er unter allen andern Apfelbäumen das Laub am längſten behält.

Zweite Ordnung.

Rothe Reinetten.

Kennzeichen der Ordnung.

Haben alle Eigenſchaften der einfarbigen Reinetten, aber eine reine, nicht mit Roſt vermiſchte rothe Farbe auf der Sonnenſeite.

Nr. 314. Die geſtreifte Sommerparmäne. Drue Summer-Pearmain. II. R.

D. VI. H. S. 129. Stammt aus England.

Ein ungemein ſchöner, anſehnlich großer, regelmäßig gebauter, äußerſt wohlriechender Septemberapfel, eben ſo vortrefflich zum rohen Genuß, wie für die Küche ſchätzbar. Ihrer Form nach iſt die Frucht hochgebaut und nach dem Kelch breit abgeſtumpft zugeſpitzt. Der Bauch ſitzt faſt ⅔ der ganzen Fruchtlänge nach dem Stiel hin, um den ſich die Frucht ſchön plattrund zuwölbt, ſo daß der Apfel ziemlich breit

aufsitzt. Nach dem Kelch nimmt sie sanft ab, gewinnt dadurch ein etwas längliches Ansehen, und bildet oben eine Fläche, die nur den Oberrand der weiten Kelchwölbung ausmacht. Ein vollkommener Apfel ist 3 Zoll breit und 2¾ Zoll hoch auf der höchsten Stelle gemessen, denn häufig ist eine Seite höher, als die andere. Der lang und scharf gespitzte Kelch steht in die Höhe, ist offen, bleibt grün, und sitzt in einer sehr tiefen, geräumigen, schüsselförmigen Einsenkung, welche ganz eben ist; auch ist der Bauch der Frucht gewöhnlich ganz rund. Der ziemlich starke Stiel ist 1¼ Zoll lang, und steht in einer weiten, tiefen, trichterförmigen Höhle, die mit einem grauen Rost gefüttert ist. Die Farbe der feinen Schale ist gelblichgrün, später wird dieses schönes Citronengelb, wobei aber immer noch ein grünlicher Schimmer zurückbleibt, dabei ist die Frucht besonders um die Stielwölbung rundherum mit einem trüben Roth wie angespritzt oder punctirt, in welchem man mehr oder weniger kurze Streifen bemerkt. Bei manchen Früchten sind diese Streifen nur wie verloschen angedeutet, bei beschatteten Früchten aber sieht man nur wenig von dem Roth, und dieses scheint alsdann nur ein leichter Anflug zu seyn. Die Punkte sind sehr zahlreich, etwas erhaben rauh anzufühlen, auf der Sonnenseite bräunlich, mit Roth eingefaßt, auf der Schattenseite hellgrau und etwas grünlich. Das Fleisch ist weiß, auf der Sonnenseite gelblich, sehr locker, weich und markicht, saftvoll, im Kauen sich auflösend, und von einem rosenartigen, erhabenen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen und fleischigt; die Kammern sind nur wenig geräumig, und enthalten kleine, hellbraune, häufig taube Kerne. Die Kelchröhre geht kegelförmig bis zum Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers, hält sich aber nicht über 14 Tage, worauf sie melbig wird.

Der Baum wächst sehr lebhaft, macht feine Äste, belaubt sich durch die kleinen Blätter etwas licht, ist aber ungemein fruchtbar und gegen keine Witterung empfindlich. Der Blattstiel hat kleine, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 315. Der rothe englische Carolin. Red Caroline. II. R.

D. XXI. H. S. 141. Chr. H. Wb. S. 33, ist nicht derselbe.

Eine etwas kleine, süßsäuerliche Sommerreinette. Die Form der Frucht ist plattrund und stumpf zugespitzt. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich um den Stiel flachrund zu, so daß er breit aufsitzt. Nach dem Kelch nimmt er meistens stark ab, wodurch beide Wölbungen deutlich verschieden werden. Eine vollkommene Frucht ist fast 3 Zoll breit und 2½ bis 2¾ Zoll hoch. Der starke und langgespitzte Kelch bleibt grün, ist fest geschlossen und sitzt in einer bald seichten, bald ansehnlich tiefen, mit feinen Rippchen besetzten Einsenkung; auch laufen über die Frucht hin feine, fast rippenartige Erhabenheiten bis zur Stielhöhle herab. Der auffallend lange Stiel ist dünn, 1 bis 1½ Zoll lang, und steht in einer geräumigen, tiefen,

trichterförmigen Höhle, welche mit Rost bekleidet ist, der sich zerstreut über die ganze Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der feinen, dünnen Schale ist vom Baum ein blasses Hellgrün, welches später ein schönes Hellgelb wird; die Sonnenseite ist mit einem angenehmen, blutartigen Roth leicht verwaschen, und scheint oft nur aus rothen Fleckchen zusammengesetzt zu seyn. Bei beschatteten Früchten ist hingegen die Röthe kaum bemerklich. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, oft undeutlich und weißgelb; dagegen findet man an jeder Frucht, besonders um Kelch und Stiel, feine Anflüge von zimmtfarbigem Rost. Das Fleisch ist weiß, fein, markicht, nicht saftreich, und von einem gewürzhaften, angenehmen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß, zuweilen offen; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten viele schöne Kerne. Die Kelchröhre geht cylinderförmig bis fast auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im September, oft früher, und hält sich 6 Wochen, wonach sie aber den Saft verliert.

Der Baum wächst lebhaft und schön in die Luft, belaubt sich recht gut und trägt reichlich. Der starke Blattstiel hat nur fadenförmige Afterblätter.

Nr. 316. Der Sommer- oder Herbstborsdorfer. II. R.

D. H. H. S. 87. Chr. H. Wb. S. 25. T. O. G. XV. B. S. 28. Taf. 3.

Dieser, dem edlen Winterborsdorfer in Allem sehr ähnliche Apfel zeichnet sich nur durch frühere Reife vor jenem aus, und wird gegen Weihnachten von dem Winterborsdorfer ersetzt, welchem er auch in Form und Größe vollkommen gleich kommt. Seine eigentliche Form ist plattrund, doch giebt es auch manche, die mehr kugelförmig nach dem Kelch etwas spitz zugewölbt sind; seine gewöhnliche Größe ist $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der offene Kelch sitzt in einer engen, flachen, mit einigen Falten umgebenen Einsenkung; über die Frucht selbst bemerkt man keine wahren Erhabenheiten. Der dünne, $\frac{1}{2}$ Zoll hervorragende Stiel steht in einer eben nicht tiefen, etwas rostigen Höhle, welche öfters durch einen Fleischwulst verengt wird. Die Farbe der glatten Schale ist anfangs ein grünliches Gelb, welches aber bald ein schönes Orangegelb wird; die Sonnenseite ist mit einem angenehmen sanften Roth mehr oder weniger belegt, welches aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt, wogegen diese mit röthlichen Carminfleckchen häufig besetzt ist; auch findet man zuweilen eine Warze an der Frucht. Das Fleisch ist gelblich, fest, zart, nicht überflüssig saftig, von einem angenehmen, süßsäuerlichen Weingeschmack. Das Kernhaus ist groß und breit gedehnt; die Kammern sind enge und geschlossen, und enthalten kleine, rundliche, kurz zugespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des Septembers und hält sich gut bis Weihnachten, wo sie aber passirt.

Der Baum wird nicht so stark, wie der des Winterborsdorfers; seine Krone ist stark mit Ästen besetzt und bildet eine durchsichtige, platt-

runde Kugel, trägt aber früher, als sein vortrefflicher Geschlechtsbruder. Zu Zwerg auf Johannisstamm veredelt, giebt er schöne Pyramiden, welche bald und recht fruchtbar werden.

Nr. 317. Der marmorirte Sommerpepping. II. R.

D. II. H. S. 89. Chr. H. Wb. S. 70.

Ein kleiner, nicht ansehnlicher, aber wahrhaft vortrefflicher Tafelapfel. Er hat die Größe eines mittelmäßigen Borsdorfers, läuft aber von der Mitte aus dem Kelch zu mehr abnehmend, und ist 2¼ Zoll breit und 1¾ bis 2 Zoll hoch. Der Kelch ist ausgezeichnet, nämlich weit offen, hat eine beträchtlich tiefgehende Kelchröhre, und steht in einer schönen, ziemlich tiefen, mit vielen Falten, oft 10 perlförmigen Rippen besetzten Einsenkung, wovon aber nur wenige kantartig über die Frucht laufen. Der ziemlich starke, ½ bis ¾ Zoll lange Stiel steht in einer schönen, etwas tiefen und engen Höhle, die ziemlich breit mit einem feinen Rost umgeben ist. Die Farbe der sehr glatten, feinen, glänzenden Schale ist ein schmutziges Grün, mit Gelb und Roth vermischt, so daß es wie marmorirt erscheint. Das Roth wird auf der Sonnenseite sichtbarer, und dabei bemerkt man noch mehre unansehnliche, blutartige Streifen vorzüglich nach dem Stiel zu, welche aber gleichsam unter der feinen Schale versteckt zu seyn scheinen. Die Punkte sind nicht häufig, aber deutlich, fein und grünlichweiß. Das Fleisch ist weiß, ins Grünliche spielend, fein, voll Saft, locker, sehr markicht, und von einem zuckerartigen, mit einer feinen Weinsäure erhabenen Geschmack, dem Borsdorfer sehr ähnlich. Das Kernhaus ist sehr geräumig, jedoch geschlossen; die Kammern enthalten oft 10 Kerne. Die Kelchröhre geht bis auf die Mitte nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im halben September bis Anfangs Octobers, und hält sich 6 bis 8 Wochen.

Der Baum wächst sehr lebhaft, die Zweige gehen gut in die Luft, belauben sich schön und sind äußerst tragbar. Der Blattstiel hat nur selten etwas von Afterblättchen. Zu Zwerg muß man ihn auf Wildling veredeln, und sobald der Baum seine Form hat, nur mäßig beschneiden, indem derselbe durch den kurzen Schnitt nur Holz, aber keine Fruchtruthen hervorbringt.

Nr. 318. Die englische Birnreinette. Pear-Renet. II. R.

D. III. H. S. 152. Chr. H. Wb. S. 79.

Stammt aus der Klefecker'schen Baumschule zu Hamburg.

Ein nur mittelmäßig großer, oft etwas kleiner, vortrefflicher Herbst-Tafelapfel von der Größe eines starken Borsdorfers. Die Form der Frucht scheint nicht höher, als breit, sie läuft von der Mitte gegen den Kelch ziemlich zugespitzt aus und wölbt sich dagegen um die Stielwölbung breit und platt zu. Die Frucht ist selten 3 Zoll breit und 2⅞ bis 2¾ Zoll hoch. Der kleine Kelch sitzt in einer nicht tiefen, aber

geräumigen Einſenkung, aus der ſich oft platte, breite Erhabenheiten über die Frucht hin verbreiten, wodurch dieſe oft in ihrer Rundung entſtellt wird. Der dünne Stiel iſt 1 Zoll lang und ſteht in einer tiefen, geräumigen, etwas roſtfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der ſehr feinen Schale iſt vom Baum ein etwas düſteres, ſchön glänzendes Grün, das ſpäter ſtellenweiſe gelblich wird. Die Sonnenſeite und oft die Hälfte der Frucht iſt nur wenig mit trüben carminrothen Streifen kurz abgeſetzt gezeichnet, zwiſchen welchen noch fein getuſcht iſt, ſo daß die ganze Sonnenſeite nur ſchwach gefärbt ausſieht. Die Punkte ſind im Rothen ſelten, dagegen auf der Schattenſeite ziemlich häufig und ſchwarzbräunlich. Das Fleiſch iſt grünlichgelb, fein, ſaftvoll, ſehr markicht, weich, und hat wohl wegen dieſer Eigenſchaften der Frucht den Namen Birnreinette zugezogen; ſie hat einen erhabenen, feinweinſäuerlichen, zuckerartigen Geſchmack. Das Kernhaus iſt geräumig und enthält viele vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers, hält ſich zwar einige Monate, iſt aber im Anfang ihrer Zeitigung, wo ſie auch angenehm riecht, am köſtlichſten.

Der Baum wächſt langſam, ſeine vielen Zweige ſtehen ſehr ſtark ab und hängen ſich etwas, wodurch der Baum nicht ſchön belaubt ausſieht; er verlangt einen ſehr guten Boden und warmen Stand, und geräth als Zwergbaum am beſten.

Nr. 319. Der Superintendenten-Apfel. De Opperkerk-voogd - Appel. II. R.

D. V. H. S. 239.

Ein prachtvoller, großer, köſtlicher, holländiſcher Winter-Tafelapfel, und zum Gebrauch in der Wirthſchaft einer der vorzüglichſten. Der Hr. GR. Diel beſchreibt ſolchen als Plattapfel zur VII. Claſſe 2. Ordnung gehörig; genauere Unterſuchungen aber beſtimmten ihn, dieſen guten Apfel unter die rothen Reinetten zu zählen, mit welchen er alle Kennzeichen gemein hat. Seine Form iſt faſt hochausſehend, die wenigſten Früchte ſind ſchön kugelförmig; eine vollkommene, auf Hochſtamm erwachſene Frucht iſt 3¼ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Der ziemlich ſtarke, aber kurze Kelch iſt halb offen, bleibt meiſtens lange grün, und ſitzt in einer geräumigen, ſchönen, anſehnlich tiefen, mit feinen Falten oder anſehnlichen Rippen umgebenen Einſenkung. Über die Frucht ſelbſt ſieht man mehr oder weniger ſanfte, oft auch deutliche rippenartige Erhabenheiten ſich hinziehen, die oft die Rundung derſelben verderben. Der Stiel iſt kurz, oft nur ein Fleiſchbutz, und ſitzt in einer geräumigen, ziemlich tiefen, oft aber auch flachen, oft durch einen Fleiſchwulſt verengten Höhle, welche ſchön grün, zuweilen aber auch mit einem rauhen Roſt gefüttert iſt, der ſich häufig rauh über die Stielwölbung hinaus ſtellenweiſe verbreitet. Die Farbe der feinen Schale iſt anfangs weißlich, wird aber mit der Zeitigung das ſchönſte Citronengelb; die Sonnenſeite iſt von der Stielwölbung aufwärts und

Digitized by Google

um die ganze Stielwölbung herum, bis fast an den Kelch, mit einem angenehmen, feuerartigen Roth leicht und dünn verwaschen, welches kaum die Hälfte der Frucht einnimmt, und oft nur in einem leisen Anflug besteht. Bei beschatteten Früchten fehlt diese Röthe gänzlich, und dann erscheint die Sonnenseite etwas goldartiger. Die Punkte sind zwar häufig, aber undeutlich, fein und im Roth gelblich, dagegen findet man viele bräunliche Rostflecken und Figuren an den Früchten. Das Fleisch ist schön gelblich, voll Saft, sehr fein, fest, doch markicht, und von einem erhabenen, sehr gewürzhaften, zuckerartigen Geschmack, der nur von wenig Reinetten übertroffen wird. Der Apfel hat einen ungemein starken, fast quittenähnlichen Geruch, so daß nur wenig Früchte ein ganzes Zimmer parfümiren. Das Kernhaus ist geschlossen, zuweilen etwas offen; die Kammern sind groß, geräumig, und enthalten nur wenige, nicht vollkommene, aber sehr langgespitzte Kerne. Die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers und hält sich bis in den Winter.

Der Baum wächst sehr schön, auch belaubt er sich wegen seiner vorzüglich großen Blätter sehr dicht und prachtvoll, wird frühzeitig und recht fruchtbar; verlangt aber einen guten, wohlgebauten Boden. Der Blattstiel hat schöne Afterblätter. Verdient die häufigste Anpflanzung, paßt sehr gut ans Spalier, verlangt aber einen Raum von 20 bis 24 Fuß, welchen er vollkommen einnimmt; darf aber nicht zuviel und zu kurz geschnitten werden.

Nr. 320. Ritters Ananasapfel. II. R.

D. syst. Verz. S. 62. Nr. 586.

Ein mehr kleiner, als mittelmäßig großer Herbst-Tafelapfel, 2½ bis 2¾ Zoll breit, und meistens auch eben so hoch. Der Kelch steht in einer tiefen Einsenkung, aus welcher sich oft rippenartige Erhöhungen erheben, die sichtbar über die Frucht hinlaufen. Der dünne Stiel ist oft über 1 Zoll lang, und steht in einer engen, meistens glatten Höhle. Die Farbe der Schale ist gelb; die Sonnenseite ist schwachroth angelaufen, oder mehr getuscht, in welchem sich kleine bleiche Streifen zeigen. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, aber nur in der gelben Farbe sichtbar. Das Fleisch ist fein, saftig, ziemlich fest, und von einem angenehmen, gewürzhaften Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist ansehnlich groß; die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt Anfangs Novembers und hält sich bis in den Winter.

Nr. 321. Ribston's Pepping. Ribston's Pippin. II. R.

D. XI. H. S. 93.

Ein mittelmäßig großer, schöner, vortrefflicher, englischer Winter-Tafelapfel von ausgesucht gutem Geschmack. Ein Liebling der Engländer, welcher aus den Kernen einer aus Frankreich stammenden Frucht in England erzogen worden seyn soll. Seine Form ist mehr plattrund als kugel-

Digitized by Google

förmig, und ſeine gewöhnliche Größe iſt nur 2¼ Zoll breit und 1¾ Zoll hoch. Der ſtarke, langgeſpitzte Kelch iſt geſchloſſen, bleibt lange grün, und ſitzt in einer geräumigen, anſehnlich tiefen Einſenkung, welche kaum einige Spuren von Falten hat; auch iſt die Frucht ziemlich rund und eben, wie der Goldpepping. Der dünne, holzige Stiel iſt ¾ Zoll lang, und ſitzt in einer geräumigen, tiefen, glatten Höhle. Die Farbe der glatten, zarten Schale iſt vom Baume ein gelbliches Hellgrün, welches ſpäter ganz gelb wird, aber nur auf der Schattenſeite rein zu ſehen iſt, indem mehr als ⅔ der Schale mit feinen, trübrothen Streifen vom Kelche bis zum Stiel beſetzt ſind, welche ſich um die ganze Stielwölbung herumziehen und ſelbſt auf der Schattenſeite einzeln zu ſehen ſind. Zwiſchen den Streifen iſt die Sonnenſeite noch roth getuſcht, beſchattete Früchte hingegen ſind auf der Schattenſeite ganz rein. Wahre Punkte ſieht man eigentlich nicht, dagegen roſtartige Flecken, welche die Schale etwas düſter zu machen ſcheinen. Das Fleiſch iſt gelblichweiß, fein, feſt, äußerſt ſaftvoll und von einem ſehr angenehmen, fein zimmtartigen, erhabenen Zuckergeſchmack, der herrlichen Muscatenreinette ſehr ähnlich, wovon dieſer Pepping wohl eine Kernfrucht ſeyn könnte. Das Kernhaus iſt groß, faſt etwas calvillartig und ziemlich offen. Die Kammern ſind ſehr geräumig, enthalten aber nur meiſtens taube Kerne. Die Kelchröhre geht als ein ſtarker Cylinder bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt Anfangs Novembers, ſchmeckt am beſten, wenn die Schale noch etwas grünlich iſt, und hält ſich, ohne zu welken, bis in den Winter.

Der Baum wächſt ſtark, belaubt ſich ſchön, ſeine Äſte trägt er etwas abwärts ſtehend, und bildet daher eine etwas breite Krone; iſt übrigens ſehr tragbar. Der Blattſtiel hat bald pfriemen-, bald lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 322. Die geſtreifte Reinette. Reinette rayée. II. R.

Chr. H. Wb. S. 86. T. O. G. XII. B. S. 201.

Eine ſehr ſchöne, gute und wegen ihrer Dauer ſehr ſchätzbare Reinette. Ihre Form iſt länglich, ſtumpfkegelförmig; der Bauch ſitzt mehr nach dem Stiel zu, nach welchem ſie ſich platt zurundet, nach dem Kelch nimmt ſie etwas mehr ab und rundet ſich etwas hoch zu. Eine vollkommene Frucht iſt 2½ Zoll hoch und 2 Zoll und 8 Linien breit, ſcheint aber doch höher, als breit zu ſeyn. Der aufrechtſtehende ſpitze Kelch ſitzt in einer ſehr geringen, mit feinen Fältchen umgebenen Einſenkung faſt obenauf und iſt faſt ganz von den Kelchausſchnitten bedeckt. Der dünne Stiel iſt ½ Zoll lang und ſteht in einer weiten, flachen Höhle. Die Grundfarbe iſt in der Zeitigung hellgelb, die Sonnenſeite ſchön geröthet, und mit vielen breiten und ſchmalen, kurzen und langen, dunkelrothen Streifen beſetzt, welche dem Apfel ein ſehr ſchönes Anſehen geben. Oft fließen dieſe Streifen auf der Sonnenſeite zuſammen, hingegen nach der Schattenſeite zu ſticht

die Grundfarbe wie hellgelbe Streifen hindurch. Die Punkte ſind zwar häufig, aber fein. Das Fleiſch iſt weiß, feſt, abknackend, vollſaftig und von einem angenehmen, ſüßweinigten, gewürzhaften Geſchmack. Das Kernhaus iſt unten breit und läuft nach dem Kelch gemach abnehmend ſpitzig zu. Die geräumigen Kammern ſind hoch, geſchloſſen, und enthalten dickrunde, kurzgeſpitzte, braune Kerne. Die Kelchröhre läuft bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im November und hält ſich, gut aufbewahrt, bis in den Sommer.

Der Baum wird mittelmäßig ſtark, und bildet mit zerſtreut ſtehenden, gut belaubten Äſten eine plattgedrückte Krone, iſt aber recht tragbar.

Anmerk. Einige Früchte, welche ich zu unterſuchen Gelegenheit hatte, ſchienen der Beſchaffenheit ihres Fleiſches nach keine Reinetten zu ſeyn, nach dieſem gehört der Apfel unter die Streiflinge.

Nr. 323. Die Muskatenreinette. La Reinette musquée. I. R.

D. III. H. S. 169. Chr. H. Wb. S. 91. T. O. G. XI. B. S. 158. Taf. 9. D. O. C. Nr. 7.

Dieſe wahrhaft köſtliche Winter-Tafelfrucht ſtammt aller Wahrſcheinlichkeit nach aus Holland, von woher ſie in den fürſtlichen Garten zu Weilburg gekommen; da ſie noch unter keinem Namen bekannt war, ſo legte ihr der Herr GR. Diel wegen ihres ganz vorzüglichen muskatenartigen Geſchmackes den obigen Namen bei.

Eine mittelmäßig große, für die Tafel vorzüglich köſtliche Winterfrucht, welche nicht leicht von einer andern übertroffen wird; ſie iſt gewiß der Liebling eines jeden Obſtkenners und verdient es mit Recht. Dieſer Apfel hat den ſeltenen Vorzug, daß er nicht allein hochſtämmig faſt alljährlich gut geräth, ſondern auch in ſeiner vollkommenen Güte ſich bis in den Sommer erhält, ohne zu welken, oder ſeinen delicaten Geſchmack zu verlieren. Die Form iſt gegen den Kelch etwas ſtumpfſpitzig auslaufend, und die Stielwölbung iſt breit oder flach; jedoch giebt es auch Früchte, wo die Kelchwölbung von derjenigen um den Stiel nur wenig verſchieden iſt. Eine vollkommene Frucht iſt 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch, jedoch ſind die mehreſten Früchte nur 2¼ bis 2½ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der lange, ſpitzblättrige, geſchloſſene Kelch, welcher oft lange grün bleibt, ſteht bald in einer ſehr flachen, bald auch in einer ſehr ſchönen Einſenkung, die mit feinen Rippen, öfters auch noch mit 3 bis 5 ſchönen Fleiſchwärzchen umgeben iſt; ſelbſt über die Frucht ſieht man oft deutlich mehre feine Rippen bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der Stiel iſt ſehr dünn, ¾ Zoll lang, öfters aber nur ein Fleiſchbuß, und ſteht in einer ſchönen, trichterförmigen, bald glatten, bald roſtfarbigen Höhle, aus welcher ſich häufig der Roſt ſternförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe der feinen, geſchmeidigen Schale iſt anfangs ein ſchönes Hellgrün, welches aber in der Reifzeit ein ſchönes, etwas trübes Citronengelb wird. Die

Sonnenſeite, ſo wie ¾ der Frucht iſt mit einem dunkeln Carmoiſinroth geſtreift, dazwiſchen punctirt, und auf der Schattenſeite erſcheint die Grundfarbe rein hindurch oder wie marmorirt. Eigentliche Punkte ſieht man nur im Roth, ſie ſind fein und gelblich; hingegen häufig Roſtflecken und Anflüge von Roſt, beſonders um den Kelch, zuweilen auch Warzen. Das Fleiſch iſt weiß, etwas ins Gelbliche ſpielend, fein, im Kauen etwas rauſchend, körnig, voll Saft, und von einem ganz vorzüglich angenehmen, gewürzhaft zuckerartigen Geſchmack, der eine Miſchung von Muskat und Fenchel zu ſeyn ſcheint. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kammern ſind geräumig, und enthalten viele, oft 10 Kerne. Die Kelchröhre ſenkt ſich weit herab.

Die Frucht zeitigt im November und hält ſich bis tief in den Sommer, wo ſie aber welkt, wie faſt alle Reinettenſorten.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, trägt ſeine Äſte etwas flach, und geht nicht gern ohne Schnitt in die Luft, doch bildet er eine ſchöne, gut belaubte, flache Krone. Durch ſeine lanzettförmigen, weißwollichten Blätter iſt er leicht kenntlich; ſo wie er ſich auch durch ſeine frühzeitige außerordentliche Tragbarkeit beſonders auszeichnet. Der Baum verlangt zu ſeinem Gedeihen einen guten, fruchtbaren Boden, wodurch derſelbe weniger dem Krebs unterworfen iſt, und bei einigermaßen geſchützter Lage recht gut den härteſten Winter überſteht. Zu Zwerg beſſer auf Wildling, als auf Johannisſtamm. Vom allererſten Rang.

Nr. 324. Die engliſche Königsparmäne. Le royal Pearmain. H. R.

D. XII. H. S. 132. Chr. H. Wb. S. 66.

Eine oft ziemlich große, etwas düſter ausſehende Winterfrucht, von einem erfriſchenden Geſchmack, und für die Küche ausgeſucht gut. In ihrer Form iſt ſie nicht ſelten hochausſehend, und hat viel Ähnliches von der langen, rothgeſtreiften, grünen Reinette, nur wird ſie etwas größer wie dieſe; in der Regel aber iſt ſie mehr völlig kugelförmig geſtaltet, und beide Wölbungen ſind ſich faſt gleich, oder nur wenig verſchieden. Eine vollkommene Frucht iſt 3 Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der fein und oft ſehr langgeſpitzte Kelch iſt offen und ſitzt in einer geräumigen, tiefen, mit einigen flachen Erhabenheiten umgebenen Einſenkung, welche auch deutlich über die Frucht hinlaufen und deren Rundung verſchieben. Der dünne, holzige Stiel iſt ¾ bis 1 Zoll lang, und ſteht in einer ſehr geräumigen, ziemlich tiefen, mit rauhem Roſt gefütterten Höhle, der ſich auch häufig in Strahlen über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der zarten Schale iſt vom Baum ein helles Grün, das erſt ſpät im Winter ein ſchönes Gelb wird, wodurch hier und da noch etwas Grünes durchſchimmert. Die Sonnenſeite iſt mit wenigen, etwas undeutlichen, röthlichen Streifen beſetzt, von denen manche nur ſchwach angedeutet ſind und auf der Schattenſeite ſich wie verloſchen verlieren. Zwiſchen dieſen Streifen iſt die Son-

nenseite noch leicht punctirt, seltener stark getuscht, und die Grundfarbe scheint hindurch. Die Punkte sind häufig über die ganze Frucht verbreitet, sie sind stark, sternförmig, auf der Sonnenseite öfters nur schwärzliche Fleckchen, fast wie Faulstippen, und bei manchen Früchten mit dunkelrothen Kreischen umgeben, die nicht selten sehr zahlreich sind. Das grünlichgelbe Fleisch ist recht fein, sehr saftreich, fest, doch markicht, und von einem einschneidenden, gewürzhaften, angenehmen Weingeschmack, der langen, rothgestreiften, grünen Reinette ähnlich. Das Kernhaus ist ziemlich groß, offen, oft etwas unregelmäßig; die Kammern sind sehr geräumig, enthalten aber nicht viele langgespitzte, kaffeebraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und December, hält sich den Winter hindurch und welkt nur wenig, steht aber der vorher erwähnten Reinette um Vieles nach und hält sich auch nicht lange.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, treibt schlanke Äste, und bildet eine fast eiförmige Krone, wird aber übrigens bald und recht fruchtbar. Der Blattstiel hat große, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 325. Multhaupt's Carminreinette. I. R.

D. XII. H. S. 150.

Herr Multhaupt, Weinhändler in Viennenburg im Hildesheimschen, erzog diese gute Reinette aus Samen, und der Herr Superintendent Cludius machte den Hrn. GR. Diel damit bekannt.

Ein zwar etwas kleiner, aber sehr schöner, vortrefflicher Tafelapfel für den Vorwinter. In seiner Form und Größe hat er viel Ähnliches mit einem etwas starken, edlen Winterborsdorfer, nur daß er gewöhnlich etwas platter ist. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich nach dem Stiel plattrund zu, nach dem Kelch nimmt er aber etwas stärker ab, wodurch beide Wölbungen merklich verschieden sind; in seiner gewöhnlichen Größe ist er 2½ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der stark und langblättrige Kelch ist offen und sitzt in einer bald seichten, bald auch ziemlich tiefen, oft nur mit einigen feinen Falten umgebenen Einsenkung; auch bemerkt man an der Frucht selber keine deutlichen Erhabenheiten. Der dünne holzige Stiel ist ½ bis 1 Zoll lang und steht in einer tiefen, ausgeschweiften, meistens glatten Höhle. Die Grundfarbe der zarten Schale ist vom Baum ein helles Strohweiß, welches später schönes Citronengelb wird, wovon aber bei besonnten Früchten nur wenig rein zu sehen ist, indem der größere Theil der Frucht mit einem starken, blutartigen Carminroth verwaschen ist, in welchem man aber nichts Streifenartiges bemerkt. Selbst über die kleinen Stellen der Schattenseite verbreitet sich diese Röthe wie leicht getuscht. Die Punkte sind bald ziemlich häufig, bald etwas weitläufig vertheilt, sie sind fein und gelblich von Farbe. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, saftvoll und von einem erhabenen, süßweinartigen, vortrefflichen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß und geschlos-

sen; die Kammern sind geräumig und enthalten ziemlich viele breite, starke Kerne. Die Kelchröhre ist ganz flach.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Winter, wo sie aber stark welkt, sie muß daher noch vor Weihnachten verbraucht werden.

Der Baum wächst nicht stark, trägt seine Äste gut in die Luft, belaubt sich etwas licht und trägt bald und reichlich; er paßt aber besser zu Zwerg auf Wildling veredelt, als zum Hochstamm. Der Blattstiel hat lange, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 326. Schwarze's Blutreinette. Gros Schwarz. I. R.

D. I. B. N. A. S. 110.

Stammt wahrscheinlich von dem Hrn. Prof. van Mons.

Eine nur mittelmäßig große, schöne, dunkelrothe, köstliche Winter-Tafelfrucht von vorzüglicher Güte. Ihre Gestalt ist ziemlich kugelförmig und rundet sich von der Mitte des Bauchs fast gleichmäßig nach dem Kelch, so wie nach dem Stiel zu, doch öfters nimmt die Wölbung nach dem Kelch etwas mehr ab, als die nach dem Stiel. Eine gewöhnliche Frucht ist $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und gut $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Der starkblättrige, geschlossene Kelch sitzt in einer seichten, öfters mit einigen Falten besetzten Einsenkung; auch sieht man über die Frucht hin einige breite Erhabenheiten laufen. Der bald sehr kurze, bald $\frac{3}{4}$ Zoll lange Stiel sitzt in einer weiten, tiefen, rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der glatten, am Baum mit blauem Duft belaufenen Schale ist hellgrün, wird aber später nach und nach hohes Gelb, wovon aber bei besonnten Früchten, wie bei dem rothen Stettiner, fast gar nichts zu sehen ist, indem die ganze Frucht mit einem starken, dunklen, blutartigen Roth verwaschen, das aber nach der Schattenseite hin streifenartig wird, und wozwischen dann die Grundfarbe durchscheint. Die Punkte sind sehr zahlreich, deutlich ins Auge fallend, stark und braun von Farbe, sie sind gleichmäßig über die Schale vertheilt. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, fest, saftvoll und von einem gewürzhaften, erhabenen, vortrefflichen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind etwas enge und enthalten ziemlich viele scharfgespitzte Kerne. Die Kelchröhre ist ein spitzer Kegel.

Die Frucht zeitigt im November, hält sich bis in das Frühjahr, welkt aber gern etwas und verliert alsdann den Geschmack.

Der Baum wächst lebhaft, macht eine etwas breite Krone und ist recht fruchtbar. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Anmerk. Bis jetzt habe ich noch nicht die angerühmte Güte der Frucht an den von mir Erzogenen finden können.

Nr. 327. Loan's Parmäne. Loan's Pearmain. I. R.

D. I. B. N. A. S. 114.

Ein ansehnlich großer, schöner, ganz vortrefflicher englischer früher

Winter-Tafelapfel von faſt bergamottartigem Geſchmack. In ſeiner wahren Form iſt er hochausſehend, nicht ſelten wie etwas walzenförmig und veränderlich in ſeiner Bildung. Der Bauch ſitzt bald in der Mitte, bald unterhalb derſelben und wölbt ſich gleichmäßig nach dem Kelch und Stiel zu, doch nimmt derſelbe nach dem Kelch oft etwas ſtärker ab, und bekommt dadurch nicht ſelten die Form eines Schlotterapfels. Der ſehr lang und ſchmalgeſpitzte Kelch iſt halb offen und ſitzt in einer ſeichten, mit vielen feinen Rippen beſetzten Einſenkung, und auch über die Frucht laufen oft deutlich flache Erhabenheiten hin. Der bald kurze, bald 1 Zoll lange Stiel iſt bald fleiſchig, bald holzig, und ſteht in einer tiefen, glatten, zuweilen aber auch etwas roſtfarbigen, öfters durch einen Fleiſchwulſt verengten Höhle. Die Farbe der fettigen Schale iſt vom Baum hellgrün, das mit der Zeitigung ſchönes Citronengelb wird; die halbe Sonnenſeite iſt mit vielen kurzen Carminſtreifen gezeichnet, wozwiſchen noch ſanft getuſcht, ſo daß ſtets die Grundfarbe durchſcheint; die Schattenſeite hingegen iſt ganz rein von Streifen. Die Punkte ſind fein, braun, weitläufig vertheilt und nur in der Grundfarbe ſichtbar. Das Fleiſch iſt weißlichgelb, ſehr fein, zart, markicht, ſaftvoll und von einem ſehr angenehmen, fein gewürzhaften Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt zuweilen offen und unregelmäßig; die Kammern ſind weit und enthalten oft gar keine Kerne. Die Kelchröhre iſt ganz kurz.

Die Frucht zeitigt im November, hält ſich einzeln bis tief in den Winter, welkt nicht, und hat einen feinen, angenehmen, bergamottartigen Geruch.

Der Baum wächſt ſtark, geht gut in die Luft, belaubt ſich ſchön und iſt recht fruchtbar. Der Blattſtiel hat große, ſtarke, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 328. Der Leckerbiſſen. Lekkerbeetje. II. R.

D. H. B. N. A. S. 105. D. O. C. Nr. 17.

Ein durch Form und Zeichnung ſehr kennbarer, vortrefflicher, holländiſcher Winter-Tafelapfel. In ſeiner Form iſt er hochausſehend, faſt wie walzenförmig, oder mehr noch eiförmig; eine regelmäßige Frucht iſt 2½ Zoll breit und 2¼ bis 2¾ Zoll hoch. Der lang und fein geſpitzte grüne Kelch ſteht ſtraußförmig in die Höhe und ſitzt in einer geräumigen, die kleine Kelchfläche faſt ganz einnehmenden, nicht tiefen Einſenkung, die bald eben, bald mit einigen feinen Fältchen beſetzt iſt, und über die Frucht ſelber ſieht man einige ſeichte, undeutliche Erhabenheiten hinlaufen. Der holzige, kaum 1 Zoll lange Stiel ſteht in einer engen, nicht tiefen, oft mit ſternförmigen Roſt umgebenen Höhle. Die Grundfarbe der etwas fein rauh anzufühlenden Schale iſt vom Baum ein grünliches Strohweiß, das aber ſpäter ſchönes Citronengelb wird, wovon jedoch bei beſonnten Früchten nur etwas auf der Schattenſeite zu ſehen iſt; denn die ganze Sonnenſeite iſt mit einem dunklen, blutartigen Roth verwaſchen, das nach der Schattenſeite zu heller und

Digitized by Google

streifenartig wird, zwischen welchem die Grundfarbe mehr oder weniger durchscheint. Besonders auffallend ist der netzförmige, zimmtfarbige Rost, womit die ganze Schale überzogen ist, der nur auf der Sonnenseite über dem dunklen Roth zusammenhängende Stellen bildet. Wahre Punkte sind nur wenig sichtbar und von gleicher Farbe, wie der Rost. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, fest, saftvoll und von einem feinen, zimmtartigen, erhabenen, weinhaften Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist etwas offen und oft etwas unregelmäßig; die Kammern sind geräumig und enthalten starke, lange, zimmtbraune Kerne. Die Kelchröhre ist ein spitzer Kegel.

Die Frucht zeitigt im November, welkt aber stark nach Weihnachten, muß also früh verspeist werden.

Der Baum wächst lebhaft, bildet eine breite Krone, belaubt sich licht und wird bald tragbar. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Anmerk. Diese Frucht hat in ihrem Ansehen soviel Ähnliches von der Delicatesse de Monbijoux, daß ich sie wohl fast für eine Sorte zu halten geneigt wäre, wenn der Unterschied ihrer Zeitigung nicht gar zu groß wäre. Vergleichung beider Früchte war mir bis jetzt noch nicht möglich.

Nr. 329. Die Saffran-Reinette. II. R.

Hohenheimer Catalog Nr. 112. S. 62.

Eine mittelmäßig große, anlockend schöne und vortreffliche Tafelfrucht, welche in der Normandie mit einem andern, etwas bitter schmeckenden Äpfel vermischt, den dort berühmten Cyder giebt. Ihre Form ist hochaussehend, breitstumpf zugespitzt. Der Kelch sitzt in einer mit beulenartigen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, wovon sich auch mehre über die Frucht hinziehen. Die Farbe der Schale wird schon am Baume goldgelb; die Sonnenseite, so wie in manchen Jahren der größere Theil der Frucht, ist mit saffranrothen, kurz abgesetzten Streifen besetzt und dazwischen getuscht, welche auf der Sonnenseite alsdann stärker von Farbe und Zeichnung erscheinen. Überhaupt besteht die ganze Färbung der Schale in einer ganz eigenthümlich schönen, gelblichen Röthe, welche der Frucht ein sehr gefälliges Ansehen giebt. Die Punkte sind weißlich von Farbe, und in der Stielhöhle zeigt sich ein angesprengter Rost.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst in der Jugend freudig, belaubt sich schön und wird bald recht fruchtbar. Verdient als vorzügliche Cyderſorte allgemeine Anpflanzung.

Nr. 330. Der Zwiebelborsdorfer. II. R.

D. V. H. S. 132. Chr. H. Wb. S. 119. T. O. G. VII. B. S. 394. Taf. 21.

Ein wegen seiner auffallend platten Gestalt leicht kenntlicher, schätzbarer Apfel, welcher dem edlen Winterborsdorfer nur wenig nach-

steht, und sowohl zum rohen Genuß, wie auch in der Wirthschaft sehr gut zu gebrauchen ist. Seine Form ist rein platt, der Bauch sitzt in der Mitte, von wo aus er sich sowohl nach dem Kelch, als nach dem Stiel gleich platt zuwölbt und dadurch der platteste unter allen Äpfeln wird; in seiner Vollkommenheit ist er 2¾ bis 3 Zoll breit und nur 1½ bis 1¾ Zoll hoch. Der geschlossene Kelch liegt meistens platt auf und sitzt in einer unbedeutenden flachen Einsenkung, nicht selten aber steht er fast nur obenauf und scheint durch die ihn sternförmig umgebenden feinen Falten etwas erhaben. Der dünne, ½ bis 1 Zoll lange Stiel sitzt in einer ansehnlichen weiten, bald aber auch engen, nicht tiefen, mit Rost bekleideten Höhle, welcher sich oft stark und rauh über den untern Theil der Frucht verbreitet, häufig sogar auch um den Kelch herum sichtbar wird. Die Farbe der feinen Schale ist ein schönes Gelb, wie bei dem Winterborsdorfer; die Sonnenseite ist ebenfalls mit einem ähnlichen Roth, wie bei jenem, rein verwaschen, welches aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Die Punkte sind häufig, stark und hellbraun; auch findet man häufig Warzen an der Schale. Das Fleisch ist schön weiß, fest, feinkörnig, saftvoll und von einem dem Winterborsdorfer ziemlich ähnlichen Geschmack, nur etwas feinsäuerlicher. Das Kernhaus ist geschlossen; die schönen Kammern enthalten viele vollkommene, schwärzlichbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im November, hält sich bis in das Frühjahr und welkt erst, überzeitig, oder wenn sie zu früh abgenommen worden ist.

Der Baum wächst zwar in der Jugend lebhaft, wird aber nicht sehr groß, seine Äste sind nicht stark und stehen etwas ab, wodurch sich derselbe nicht besonders schön belaubt. Der Blattstiel hat sehr lange pfriemenförmige Afterblätter. Verdient, häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 331. Der doppelte Zwiebelapfel. La Reinette platte double. II. R.

Chr. H. Wb. S. 119.

Dieser Apfel ist noch einmal so groß, als der gewöhnliche Zwiebelborsdorfer, hat aber weniger festes Fleisch und keinen so angenehmen Geschmack, wie jener.

Der Baum wird sehr stark, seine Äste gehen gerade in die Höhe, die Sommerschossen sind gelblichgrün, mit vielen weißen Punkten besetzt, die Augen liegen platt auf und das Blatt ist rund, glänzend, grob gezahnt und hat einen kurzen Stiel. Vielleicht ist er mit dem Zwiebelborsdorfer eine Sorte.

Nr. 332. Der rothe Borsdorfer. II. R.

D. I. H. S. 153. Chr. H. Wb. S. 25. T. O. G. X. B. S. 41. Taf. 3.

Ein kleiner, aber vorzüglich guter, sehr haltbarer Tafelapfel, und zu jedem Gebrauch gleich gut, von der Größe eines mittelmäßigen, ge-

wöhnlichen Borsdorfers, von etwas platter Form, seltener verliert ſich dieſe in das Zugeſpitztkugelförmige. In ſeiner ſchönſten Vollkommenheit iſt er zuweilen 2½ Zoll breit und 2 Zoll hoch, gewöhnlich iſt er aber nur 2¼ Zoll breit und 1¾ Zoll hoch. Der Kelch ſteht in einer mehrentheils wenig tiefen, beinahe flachen, bald mit feinen, bald mit ſchönen Rippen beſetzten Einſenkung, welche oft kantartig über die ganze Frucht hinlaufen. Der bald dünne, bald fleiſchige, zuweilen mit einem Fleiſchbutz verſehene Stiel iſt meiſtens ¾ Zoll lang und ſteht in einer geräumigen, nicht ſehr tiefen, mehrentheils fein roſtfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der feinen Schale iſt anfangs grünlichgelb, wird aber auf dem Lager ſo gelb, wie der gewöhnliche Borsdorfer, nur etwas ſchmutziger. Die Sonnenſeite iſt glänzend dunkelcarmoiſinroth, welches zuweilen etwas ſchmutzig ausſieht, ſtark geſtreift und dazwiſchen ſo ſtark getuſcht, daß bei recht beſonnten Früchten die ganze Seite eine glänzend rothe Farbe bekommt, in welcher man aber noch immer dunklere Streifen bemerkt. Bei manchen Äpfeln iſt die Röthe nur um die Stielwölbung ſichtbar und nimmt nach dem Kelch zu ab; da, wo Laub auf dem Rothen gelegen, iſt ſolches wie abgeſchnitten; auch findet man nicht ſelten einen wahren noch dunkleren breiten Bandſtreifen an demſelben. Die Punkte ſind ſehr fein, weißlichgrau, ſelten und im Gelben kaum bemerkbar; wahre Roſtanflüge ſind nicht vorhanden und nur ſelten Warzen. Das Fleiſch ſpielt ins Gelbliche, iſt fein, feſt, ſehr ſaftig und von einem angenehmen, zuckerartigen Reinettengeſchmack. Das Kernhaus iſt geräumig, geſchloſſen und enthält viele kleine Kerne.

Die Frucht zeitigt im November, iſt aber im December am beſten, und hält ſich, gut aufbewahrt, beinahe ein ganzes Jahr hindurch.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, wird ſtark, trägt ſeine Äſte ſchön in die Höhe, belaubt ſich aber nicht ſtark, wird frühzeitig und faſt alljährlich tragbar.

Nr. 333. Die Borsdorferreinette. II. R.

D. IV. H. S. 97. Chr. H. Wb. S. 80. Stammt aus Trier.

Eine ſchöne, mittelmäßig große, ſehr haltbare und vortreffliche Winterfrucht, ſowohl für die Tafel, als auch für die Wirthſchaft. Ihre Form iſt veränderlich, doch gewöhnlich platt, zuweilen aber auch etwas länglich hochausſehend; platte Früchte ſind 2¾ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch; bei hochausſehenden Früchten iſt die Breite und Höhe faſt gleich. Der weißwollige, meiſtentheils halb offene Kelch bleibt lange grün, iſt ziemlich ſtark und ſteht in einer weitgeſchweiften, ſchönen, nicht tiefen Einſenkung, welche mit vielen feinen Falten beſetzt iſt, die ſich oft am oberen Rand faſt etwas rippenartig erheben, und fein, jedoch bemerkbar über die Frucht herabgehen, welches aber bei manchen Früchten nicht der Fall iſt. Der dünne, ½ bis ¾ Zoll lange Stiel ſitzt in einer trichterförmigen, tiefen, mit Roſt bekleideten Höhle, die ſich oft ziemlich weit über die Stielwölbung verbreitet.

Digitized by Google

Die Farbe der nicht fettigen Schale ist anfangs ein gelbliches Hellgrün oder blasses Gelb, welches aber später ein schönes, recht glänzendes Citronengelb wird, wobei der Theil der Frucht, welchen die Sonne trifft, mit einem schönen, etwas hellen Roth nur leicht verwaschen ist. Beschattete Früchte haben davon nur einen kaum bemerkbaren Anflug und sind größtentheils rein gelb. Auf den weniger gerötheten Früchten sieht man oft sehr viele feine, weißgraue Punkte, die mit einem schönen röthlichen Kreise eingefaßt sind. Außerdem hat die Frucht noch viele schöne gelbgraue Punkte, oft starke Anflüge von Rost oder Rostflecken, oder wirkliche Warzen. Das Fleisch ist schön weiß, fest, fein, saftig und von einem sehr angenehmen, gewürzhaften, zuckerartigen Geschmack, dem Borsdorfer sehr ähnlich. Das Kernhaus ist etwas offen, zuweilen fast unregelmäßig und sehr offen; die Kammern sind geräumig und enthalten bald viele, bald wenige vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist sehr kurz.

Die Frucht zeitigt im November, hält sich bis tief in das Frühjahr, welkt nicht, und hat einen sehr angenehmen feinen Geruch.

Der Baum wächst nicht sehr stark, macht feines Holz, ist sehr tragbar, verlangt aber einen gut bearbeiteten Boden. Der dünne Blattstiel hat nur kurze, spitze, feine Afterblätter.

Nr. 334. Erzherzog Johann. II. R.

D. syst. Verz. S. 64. Eine neue schätzbare Kernfrucht.

Die Frucht ist von ansehnlicher Größe, und ziert wegen ihrer Schönheit schon im Herbst die Tafel. Ihre Form ist plattrund, öfters fast käsförmig, 3¼ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der Kelch sitzt in einer tiefen, meistens ebenen Einsenkung, auch sieht man nichts Erhabenes am Bauche. Der holzige Stiel ist ¼ Zoll lang, und steht in einer tiefen, trichterförmigen und mit Rost bekleideten Höhle. Die fein geschmeidige Schale ist vom Baum hellgrün, in der Zeitigung ganz gelb, auf der Sonnenseite oft etwas hellroth verwaschen, dabei aber häufig mit etwas dunkler rothen, kurzen Streifen besetzt. Punkte sind wenig oder gar keine vorhanden, dagegen zuweilen feine Rostanflüge. Das Fleisch ist sehr fein, ziemlich fest, saftvoll und von einem gewürzhaften, kräftigen, feinweinsäuerlichen Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich lange im Winter.

Nr. 335. Stein's rother Winterpepping. Pippin Stein. II. R.

D. II. B. N. A. S. 110.

Eine neue von dem Herrn Professor van Mons erzogene Kernfrucht, welche er dem Herrn Kunstgärtner Stein in Paris zu Ehren mit dessen Namen belegte.

Ein recht schöner, etwas kleiner Winter-Tafelapfel von vortrefflichem Geschmack. In Form und Größe hat er viel Ähnliches von einem edlen Winterborsdorfer; der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich abgerundet nach dem Stiel, aber nach dem Kelch nimmt er viel

Digitized by Google

stärker ab, so daß beide Wölbungen deutlich und bei manchen Früchten ziemlich stark verschieden sind. In seiner gewöhnlichen Größe ist er 2 bis $2\frac{1}{4}$ Zoll breit und $1\frac{3}{4}$ bis 2 Zoll hoch. Nach Diel $1\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll hoch, welches wohl ein Druckfehler ist. Der schöne, langgespitzte Kelch ist offen, liegt mit seinen Ausschnitten sternförmig auf, und sitzt in einer ganz seichten, ebenen Einsenkung; auch sieht man über die Frucht keine wahren Erhabenheiten hinlaufen. Der dünne, holzige Stiel ist $\frac{1}{2}$ Zoll lang, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum ein helles Strohgelb, welches in der Zeitigung hohes Citronengelb wird; die Sonnenseite ist wie beim Winterborsdorfer mit einem schönen Carmoisinroth verwaschen. Die Punkte sind sehr zahlreich, gleichmäßig vertheilt und hellbraun, dazu finden sich noch oft schwärzliche Rostflecken. Das Fleisch ist sehr fein, ins Gelbliche spielend, fest, saftvoll, abknackend und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind flach, und enthalten wenige, aber sehr starke, lange Kerne. Die Kelchröhre ist ganz flach.

Die Frucht zeitigt im November, wie der englische Goldpepping.

Der Baum wächst sehr stark, belaubt sich schön, dem Winterborsdorfer ähnlich, trägt reichlich, und bildet eine flachgewölbte Krone. Der Blattstiel hat feine, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 336. Der rothe holländische Bellefleur. Roode Hollandsche Bellefleur. II. R.

D. X. H. S. 133.

Ein oft ansehnlich, mehrentheils aber nur mittelmäßig großer, schöner, vortrefflicher Winter-Tafelapfel, und für jeden wirthschaftlichen Gebrauch ausgesucht gut. Von Form ist er plattrund und breitstumpf zugespitzt. Der Bauch sitzt etwas unter der Mitte nach dem Stiel zu, um den er sich breit und flach zuwölbt. Nach dem Kelch nimmt er von der Mitte des Bauchs allmählich ab, und endigt mit einer breit abgestumpften Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Der starke und langgespitzte Kelch bleibt lange grün, ist offen, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, oft schüsselförmigen Einsenkung, in der man mehre feine Falten bemerkt; über die Frucht selber sieht man nur unbedeutende Erhabenheiten hinlaufen, obgleich die Rundung etwas verschoben aussieht. Der sehr kurze Stiel, oft nur ein Fleischbutz, steht in einer geräumigen, tiefen, trichterförmigen Höhle, welche häufig mit Rost bekleidet ist. Die Grundfarbe der zarten, glatten Schale ist vom Baum ein gelbliches Hellgrün, welches später schönes Citronengelb wird, wovon man aber bei freihängenden Früchten nur auf der Schattenseite etwas sieht, indem der größere Theil der Schale mit vielen dunklen Carmoisinstreifen besetzt, dazwischen noch mit Roth getuscht oder verwaschen ist, so daß die Streifen dadurch oft undeutlich werden. Nur bei beschatteten Früchten sieht

man die Streifen deutlich, auch glänzt die Schale abgerieben wie lackirt. Wahre Punkte, so wie auch andere Abzeichen sind selten, ja fast gar nicht an dieser Frucht zu finden, welches an ihr charakteristisch ist. Das Fleisch ist weiß, fein, fest, saftvoll, hat vom Kelch an eine rothe Ader um das Kernhaus, und ist von einem recht angenehmen, gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmack, der etwas Himbeerartiges hat. Das Kernhaus ist fest geschlossen; die muschelförmigen Kammern sind geräumig, und enthalten oft 10 vollkommene, eiförmige, braune Kerne. Die Kelchröhre geht als ein spitzer Kegel ziemlich ins Fleisch herab.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich, ohne zu welken, bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst freudig, macht vieles Holz, und bildet eine schöne, doch nicht übrig stark belaubte Krone. Er setzt bald viel kurzes und langes Fruchtholz an, wird sehr tragbar, und selbst an den Spitzen der Fruchtruthen bringt er Früchte hervor. Der Blattstiel hat kleine, pfriemenförmige Afterblätter. Eine vorzügliche Frucht für den Landmann, zumal da sie nicht welkt.

Nr. 337. Daniel's rothe Winterreinette. II. R.

D. VI. B. R. A. S. 88.

Diese schöne Frucht erzog eine Dame, die Frau Staatsräthin Daniel in Köln, eine große Obst- und Gartenliebhaberin, auf ihrem Gute aus Kernen, und bereicherte damit die Pomologie.

Eine recht schöne, wohlgeformte, mittelmäßig große, recht kenntliche und lange haltbare Tafelfrucht. In ihrer Bildung ist sie stark bauchigkegelförmig oder doch hochaussehend, und ähnelt der langen rothgestreiften Reinette, der wahren **Reinette de Carme** (Carmeliterreinette), sehr. Der Bauch sitzt oft $\frac{2}{3}$ unter der Mitte nach dem Stiele hin, um den sie sich abnehmend zurundet, so daß die Frucht noch gut aufstehen kann. Nach dem Kelch nimmt sie aber viel stärker ab, und bildet eine breit abgestumpfte Kegelspitze. Die gewöhnliche Größe der Frucht ist $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und auch eben so hoch, selten etwas niedriger. Der schmalblättrige, oft verstümmelte Kelch ist in der Regel geschlossen, und sitzt in einer etwas engen, tiefen, mit vielen feinen Falten oder Rippchen besetzten Einsenkung, die oft die abgestumpfte Fläche der Frucht einnimmt, welche übrigens am Bauche nichts Erhabenes oder Rippenartiges hat. Der kleine, holzige, $\frac{1}{2}$ Zoll lange Stiel steht in einer tiefen, trichterförmigen, etwas engen Höhle, fast der Stielwölbung gleich, welche mit einem feinen Rost bekleidet ist, der sich öfters über die Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe der glatten Schale ist ein helles Grün, das erst im Winter hellgelb wird, wovon aber bei freihängenden Früchten nur auf der Schattenseite etwas sichtbar bleibt. Der größte Theil der Schale ist mit einem starken, dunklen, blutartigen Roth verwaschen, in welchem nach der Schattenseite zu einzelne Streifen sichtbar sind, die bei weniger besonnten Früchten schon auf der

Sonnenseite deutlich zu sehen sind. Die Punkte sind zahlreich, recht deutlich und weißgrau, auch gesellen sich rostfarbige Flecken dazu. Das Fleisch ist weiß, fein, saftvoll, fest und von einem recht angenehmen, fein gewürzhaften, etwas zimmtartigen, weinhaften Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß und fast calvillartig offen; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten viele starke, scharfgespitzte, kaffeebraune Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer, stumpfer Kegel.

Die Frucht zeitigt im November, und hält sich bis in das Frühjahr, wo sie etwas welkt.

Der Baum wächst lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, und ist fruchtbar. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 338. Die Reinette Fox. Reinette Fox. II. R.

D. II. B. N. A. S. 118.

Eine neue, von dem Hrn. Prof. van Mons erzogene Kernfrucht, welche er dem Andenken des berühmten Staatsmannes Charles James Fox widmete.

Ein etwas kleiner, purpurrother Winter-Tafelapfel von einem zimmtartigen Zuckergeschmack, welcher sich sehr der Familie der Rosenäpfel nähert. Sein Ansehen ist oft etwas länglich, häufig aber auch kugelförmig; bald sitzt der Bauch etwas unter der Mitte nach dem Stiel zu, bald in der Mitte, und wölbt sich abgerundet nach unten, nimmt aber nach dem Kelch bald bedeutend stärker, bald nur wenig mehr ab. In ihrer gewöhnlichen Größe ist die Frucht $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Der starke, lange, spitze Kelch ist halb offen, und sitzt in einer geräumigen, charakteristisch tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, die bald mit flachen, kaum bemerklichen, bald mit calvillartigen Rippen besetzt ist; selten ist die Frucht wegen breiter, flacher Erhabenheiten ganz rund, sondern meistens etwas verschoben. Der kurze Stiel ist oft nur ein Fleischbutz, und steht in einer geräumigen, tiefen, trichterförmigen Höhle, die nur selten rostfarbig ist. Die Grundfarbe der etwas fettig anzufühlenden Schale ist ein schönes Strohweiß, das in der Zeitigung Citronengelb wird, wovon aber bei freihängenden Früchten fast gar nichts rein zu sehen ist, indem die ganze Sonnenseite mit einem dunklen, purpurfarbigen, abgerieben wie lackirt glänzenden Roth verwaschen, das nach der Schattenseite zu nur heller wird, und dann deutlich etwas Streifenartiges hat. Eigentliche Punkte findet man an dieser Frucht nicht. Das Fleisch ist fein, weiß, mit rothen Adern um das Kernhaus, nicht besonders saftvoll, markicht und von einem gewürzhaften, süßen, zimmtartigen Geschmack, der viel Ähnliches von dem des Fenchelapfels hat. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind enge, und enthalten viele kleine, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist ein kleiner, kurzer Cylinder.

Die Frucht zeitigt im November, hat einen angenehmen Violengeruch, welkt gern etwas, und verliert im Winter den Saft, darf also nicht zu lange aufgehoben werden.

Der Baum wächſt lebhaft, belaubt ſich ſtark, bildet mit ſeinen ſchön in die Luft gehenden Äſten eine gewölbte Krone, und liefert bald reichliche Erndten. Der Blattſtiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 339. Die Rosmarin-Reinette. La Reinette Romarin. II. R.

D. V. H. S. 127. Stammt von Darmſtadt.

Ein meiſtens nur mittelmäßig großer, vortrefflicher Tafelapfel, auch für die Wirthſchaft ausgeſucht gut. Die Frucht iſt kugelförmig, doch etwas hochausſehend, die Wölbung nach dem Kelch nimmt von der Mitte allmählich ab, ſo wie auch nach dem Stiel; doch iſt die erſtere immer merklich kleiner, als die letztere. Eine vollkommene Frucht iſt ſtarke 3 Zoll breit und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Der ſchöne, ſpitzige Kelch iſt geſchloſſen, und ſteht in einer geräumigen, nicht ſehr tiefen, zuweilen mit feinen Falten, die bei kleinen Früchten 4 bis 5 ſchöne höckerartige Rippen bilden, umgebenen Einſenkung; auch ſieht man über den Bauch hin ſelten einige flache Erhabenheiten, die aber doch zuweilen die Rundung der Stielhöhle verſchieben. Der Stiel iſt ſelten dünn, ſondern mehrentheils nur ein ſtarker Fleiſchbutz und nicht über $\frac{1}{2}$ Zoll lang, er ſteht in einer geringen, glatten, bald tiefen, bald ziemlich flachen Höhle, die häufig durch einen am Stiel befindlichen Fleiſchwulſt verengt wird. Die Grundfarbe der ſehr feinen Schale iſt vom Baum hellgrün, zeitig blaſſes, gelbliches Grün; die Sonnenſeite iſt mit einem trüben, blaſſen, etwas unanſehnlichen Roth abgeſetzt geſtreift, wozwiſchen noch abgeſetzt getuſcht iſt. Dieſe Streifen verbreiten ſich oft abnehmend über die ganze Schattenſeite hin, ſind aber beſtändig um die Stielwölbung herum ſichtbar. Bei beſchatteten Früchten ſieht man die grünlichgelbe Grundfarbe rein; überhaupt giebt das etwas trübe, blaſſe Roth, mit der Grundfarbe, der Frucht eben kein ſchönes Anſehen. Die Punkte ſind im Rothen auch roth, mit einem feinen, grauen Mittelpunkt, in der Grundfarbe ſind ſie aber ſelten, oder fehlen gänzlich; auch ſind kleine Roſtfiguren oder Anflüge davon nicht gewöhnlich. Das Fleiſch iſt ſchneeweiß, glänzend, fein, weich, voll Saft und von einem recht angenehmen, ſüßweinſäuerlichen Geſchmack. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kammern ſind enge, und enthalten viele vollkommene Kerne; die Kelchröhre iſt kurz und ſpitz.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers, und hält ſich bis zum Januar, wo ſie gern ſtippicht im Fleiſche wird; in der Zeitigung riecht ſie ſehr angenehm, zumal wenn mehre Früchte zuſammenliegen, und von dieſem Geruch hat ſie wahrſcheinlich ihren Namen erhalten.

Der Baum wächſt lebhaft, ſeine Äſte werden nicht ſtark, und ſtehen etwas weit vom Stamme ab, er wird bald und recht fruchtbar. Verlangt guten Boden und einen warmen Stand.

Nr. 340. Die amerikanische Staatenparmäne. Federal Pearmain. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 579. S. 58.

Ein ansehnlich großer, plattrunder, kenntlicher Winter-Tafelapfel, $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Der Kelch sitzt in einer geräumigen, oft tiefen, mit rippenartigen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die auch deutlich über die Frucht hinlaufen. Der starke Stiel ist öfters $\frac{1}{2}$ Zoll lang, und steht in einer trichterförmigen, etwas rostfarbigen Höhle. Die Farbe der etwas feinrauh anzufühlenden Schale ist in der Zeitigung gelblich, und die Sonnenseite mit wenigen, schwachröthlichen Streifen besetzt, die sich auch um die Stielwölbung herumziehen. Die Punkte sind zahlreich, stark, oft mit Rostanflügen untermischt. Der Apfel hat keinen Geruch. Das Fleisch ist fein, markicht, saftig und von einem vortrefflichen, kräftigen, zuckerhaften Weingeschmack. Das Kernhaus ist klein, und enthält nur wenig Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers und hält sich bis in den Winter.

Nr. 341. Die gestreifte, grüne, platte Reinette. La Reinette platte rayée. III. R.

D. IV. H. S. 112. Stammt aus Brüssel, und ist sicher eine holländische Kernfrucht.

Eine nur mittelmäßig große, nur für die Wirthschaft schätzbare Winterfrucht. Ihre Form ist stumpfspitz, der Muskatenreinette ähnlich, selbst in ihrer Zeichnung. Von der Mitte des Bauchs nimmt sie nach dem Kelch zu stark ab, und endet mit einer flachstumpfen Spitze; nach dem Stiel hingegen bildet sie oft eine breite, platte Fläche, so daß beide Wölbungen sehr verschieden sind. Eine vollkommene Frucht ist auf der höchsten Seite nur $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch, da immer eine Hälfte höher, als die andere ist, und 3 bis $3\frac{1}{8}$ Zoll breit. Der geschlossene Kelch bleibt lange grün, und sitzt in einer ziemlich geräumigen, tiefen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, von denen mehre sanft und flach über die Frucht hinlaufen, und sich oft bis zur Stielhöhle hinziehen. Der sehr kurze und fleischige Stiel ist zuweilen etwas dünn und $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und steht in einer bald glatten und schönen, bald tiefen mit Rost gefütterten Höhle, der sich öfters strahlenförmig weit über die Stielwölbung hin verbreitet. Die Farbe der sehr feinen, glatten Schale ist ein schönes, glänzendes Hellgrün, welches erst spät im Winter gelblichgrün oder hellgelb wird. Die Sonnenseite ist vom Kelch bis zum Stiel mit einem etwas düsteren, trübblutartigen Dunkelroth stark und kurz abgesetzt gestreift, wozwischen noch getuscht oder punctirt. Zuweilen ziehen sich diese Streifen auch über die Schattenseite hin, woselbst sie blässer werdend sich undeutlich verlieren. Die Punkte sind grau, fein, nicht häufig, oft im Rothen undeutlich;

dagegen findet man noch figurenähnliche Roſtanflüge an der Schale. Das Fleiſch iſt weißlichgrün, fein, markicht, ſaftvoll, um das Kernhaus zieht ſich eine ſtarke, große Ader, der Geſchmack iſt weinſäuerlich, ohne Gewürz. Das Kernhaus hat eine hohle Achſe; die Kammern ſind geſchloſſen, enge, umgekehrt herzförmig, und enthalten nicht viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht ſpitz ziemlich tief herab.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft und ſtark, geht ſchön in die Luft, belaubt ſich ſtark und ſchön; der dünne Blattſtiel hat lange, ſchmale Afterblätter.

Nr. 342. Die platte, geſtreifte Winterreinette. II. R.

D. I. B. S. 95.

Stammt aus Berlin, iſt aber wahrſcheinlich eine holländiſche Frucht.

Eine nur mittelmäßig große, haltbare, recht ſchöne, leicht kenntliche Winterreinette für die Tafel, von einem kraftvollen Geſchmack. In ihrer Form iſt ſie plattrund. Der Bauch ſitzt in der Mitte, zuweilen etwas mehr nach dem Stiel hin, um den ſie ſich flachrund zuwölbt. Nach dem Kelch nimmt ſie deutlich mehr ab, und oft ſo, daß beide Wölbungen ſtark verſchieden ſind. Eine gewöhnliche Frucht iſt $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und $1\frac{3}{4}$ bis 2 Zoll hoch. Der kurzblättrige Kelch iſt offen, und ſitzt bald in einer ſeichten, bald etwas tiefen, zuweilen mit einigen Erhöhungen beſetzten Einſenkung, die nicht deutlich über die Frucht hinlaufen, obgleich dieſe oft etwas in ihrer Rundung verſchoben iſt. Der holzige Stiel iſt $\frac{1}{2}$ Zoll lang, und ſteht in einer weiten, tiefen, mit ſternförmigem Roſt bekleideten Höhle. Die Grundfarbe der Schale iſt vom Baum hellgrün, wird aber auf dem Lager citronengelb, wobei aber immer noch etwas Grünes in der Stielhöhle zurückbleibt. Bei freihängenden Früchten iſt jedoch von der Grundfarbe nur Weniges rein zu ſehen, denn mehr als $\frac{3}{4}$ der Schale iſt mit einem ſchönen, dunkelblutartigen, abgerieben wie lackirt glänzenden Carmoiſinroth verwaſchen. Auf der Schattenſeite bemerkt man in dieſem Roth deutlich ſchöne Carmoiſinſtreifen, zwiſchen welchen die Grundfarbe rein durchſcheint, oder doch nur mit ſchwachem Roth belaufen iſt. Die Punkte ſind ſehr häufig, fein und braun von Farbe, auch nur auf der Schattenſeite deutlich; dazu geſellen ſich aber häufig viele, ganz feine, zerſtreute Roſtfiguren, faſt wie bei der Charakterreinette, doch nicht ſo häufig, wie bei dieſer. Das Fleiſch iſt ſehr weiß, ungemein fein, feſt, abknackend und von einem gewürzhaften, erhabenen, angenehm weinhaften Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt geſchloſſen, und läuft in die Breite; die Kammern ſind geräumig, und enthalten viele vollkommene, zugeſpitzte, braune Kerne. Die Kelchröhre iſt kurz und breit.

Die Frucht zeitigt im December, und hält ſich den ganzen Winter hindurch.

Der Baum wächst etwas langsam, wird nicht groß, er trägt seine Äste schön in die Luft, und ist sehr fruchtbar. Der dünne Blattstiel hat nur feine, fadenförmige Afterspitzen.

Nr. 343. Pomphelia's rothe Reinette. Pomphelia. II. R.

D. XI. H. S. 98.

Ein schöner, nur mittelmäßig großer, wohlgestalteter, englischer Winter-Tafelapfel, und wegen langer Dauer schätzbar für die Wirthschaft. In seiner wahren Gestalt nähert er sich sehr der Kugelform; der Bauch sitzt in der Mitte, von wo er sich gleichmäßig nach dem Kelch, so wie nach dem Stiel zu abrundet, so daß beide Wölbungen meistens vollkommen ähnlich sind; bei manchen Früchten ist die Wölbung um den Stiel abnehmender, als die nach dem Kelch. Ein vollkommener Apfel ist 3 Zoll breit und gewöhnlich nur $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Der kurzblättrige Kelch ist weit offen, und sitzt in einer weiten, geräumigen, tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, die meistens eben ist; auch über die Frucht selber sieht man gewöhnlich gar keine Erhabenheiten hinlaufen. Der starke, oft fleischige Stiel ist $\frac{1}{2}$ Zoll lang, und steht in einer engen, ziemlich tiefen, rostfarbigen Höhle, aus welcher sich der Rost strahlenförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe der glatten Schale ist vom Baum ein gelbliches Hellgrün, welches in der Reife ein schönes, hohes Citronengelb wird, wovon aber bei freihängenden Früchten nur wenig auf der Schattenseite rein zu sehen ist, indem bei diesen oft mehr, als $\frac{2}{3}$ Theil der Schale mit ziemlich vielen, feinen, kurz abgesetzten, dunkelcarmoisinrothen Streifchen besetzt ist, wozwischen noch stark getuscht, welches wie verwaschen aussieht, und wodurch die Streifen weniger sichtbar werden. Auch über der Schattenseite sieht man noch einzelne blaßrothe Streifen sich verbreiten. Die Punkte sind undeutlich, dagegen findet man an jeder Frucht angesprengte, hellbraune Rostflecken, besonders auf der Schattenseite und um die Kelchwölbung herum. Das Fleisch ist schön weiß, fein, fest, saftreich und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, fein weinsäuerlichen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind ziemlich groß, aber flach, und enthalten nur wenig vollkommene, braune Kerne. Die Kelchröhre ist ganz kurz.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich den ganzen Winter hindurch, welkt aber etwas.

Der Baum wächst nicht stark, geht mit seinen Ästen in spitzen Winkeln schön in die Luft, und bildet eine hohe, runde Krone, dabei ist er sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat meistens nur kleine, fadenförmige Afterblätter.

Nr. 344. Der weiße Pepping. Witte Pepping. Blanke Pepping. III. R.

D. I. H. S. 158. Chr. H. Wb. S. 71. Stammt aus Harlem in Holland.

Ein schöner, wie aus Wachs geformter, kleiner Apfel, von un-

regelmäßiger, doch meiſtens etwas walzenförmiger, gegen den Kelch zugeſpitzter Form, 2 Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der offene Kelch ſteht in einer größtentheils flachen Einſenkung ohne Rippen; auch bemerkt man auf dem Apfel keine Erhabenheiten. Der ſehr kurze, oft fleiſchige Stiel ſteht in einer ſeichten, roſtfarbigen Höhle. Die ſehr zarte Schale iſt ſchön hellglänzend blaßgelb, beinahe ſtrohgelb, wird im Liegen etwas gelber, und iſt mit vielen fühlbaren, grauen, feinen Punkten beſetzt; Roſtflecken aber bemerkt man nicht. Die Sonnenſeite hingegen iſt mit einem ſchwachen, ockerartigen Roth angelaufen, welches ſich ſanft ins Blaßgelb verliert. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, weich, wenig ſaftig, wohlriechend und von einem etwas angenehmen, gewürzhaften Geſchmack ohne Säure. Das Kernhaus iſt klein, offen, ſehr unregelmäßig, und alle Kammern fließen gleichſam ineinander, und bilden nur eine, in der nur wenige, oft gar keine Kerne enthalten ſind.

Die Frucht zeitigt im December, und hält ſich, ohne zu welken, bis in das Frühjahr.

Der Baum wächſt ſchön, wird aber nur mittelmäßig groß, macht feines Holz, und iſt ſehr fruchtbar.

Nr. 345. Der lange Bellefleur. La Reinette Bellefleur. II. R.

D. III. H. S. 180. Chr. H. Wb. S. 79. Stammt aus dem Haag.

Ein wegen ſeines erhaben ſüßen, etwas fenchelartigen Geſchmacks äußerſt angenehmer Tafelapfel, zum Dämpfen ausgeſucht gut. Die Form iſt hochausſehend, länglich, faſt etwas walzenförmig, in der Mitte etwas bauchigt; manche Früchte hingegen ſind etwas breitgedrückt, oder nähern ſich der Kugelform, beide Wölbungen ſind nur wenig verſchieden. Eine vollkommene Frucht iſt 2¾ bis 3 Zoll breit und eben ſo hoch oder nur etwas niedriger, zumal die plattgedrückten. Der geſchloſſene, lange grün bleibende Kelch ſitzt in einer etwas engen, gewöhnlich tiefen, mit vielen feinen Rippen umgebenen Einſenkung, die oft über die Frucht ſtark und ſcharfkantig bis zur Stielhöhle hinlaufen, und ihr ein kantartiges Anſehen geben. Der dünne Stiel iſt ½ Zoll lang, und ſteht in einer engen, tiefen, bald grünen, bald roſtfarbigen Höhle. Die Farbe der Schale iſt vom Baum ein ſchönes Gelblichgrün, ſpäter goldgelb, wobei in der Kelch- und Stieleinſenkung ein ſchönes Grün noch ſichtbar bleibt. Die Sonnenſeite iſt mit einem ſchönen, nicht ſtarken Carminroth bald ſtreifenartig geflammt, bald nur gefleckt, oder nur fein marmorirt. Beſchattete Früchte ſind hingegen nur leicht getuſcht, oder blaß goldgelb. Auf der Schattenſeite ſieht man vorzüglich große, braune, faſt fleckenartige Punkte, bald häufig, bald wenig bemerkbar; auch findet man faſt an jeder Frucht kleine und große braune Roſtflecken. Das Fleiſch iſt gelblich, riecht fenchelartig, es iſt fein, nicht ſaftreich und von einem erhabenen, zimmtartigen Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kammern

sind geräumig, enthalten aber wenig vollkommene, meistens taube Kerne; die Kelchröhre ist sehr kurz.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis in das Frühjahr, und welkt spät gebrochen nur wenig.

Der Baum wächst sehr stark, trägt seine Äste gern etwas stark abstehend, verlangt aber durchaus guten Boden, indem er leicht krebsicht wird, trägt aber bald und reichlich. Der kurze Blattstiel hat schöne Afterblätter.

Nr. 346. Niemann's rothe Reinette. II. R.

D. I. B. N. A. S. 91.

Eine neue Kernfrucht von Herrn Niemann, Opfermann in Hildesheim, erzogen, und von dem Herrn Superintendenten Cludius an den Herrn GR. Diel übersendet.

Eine sehr schöne, nur mittelmäßig große, wie lackirt glänzende Winter-Tafelfrucht von einem vortrefflichen Geschmack. Ihre Gestalt ist kugelförmig, von der Mitte des Bauchs wölbt sie sich gleichmäßig nach dem Kelch, so wie nach dem Stiel zu, so daß beide Wölbungen sich ziemlich ähnlich sehen. Eine vollkommene Frucht ist 2½ Zoll breit und fast eben so hoch. Der feine und langgespitzte Kelch ist halb geschlossen, und sitzt in einer schönen, tiefen, öfters mit feinen Falten umgebenen Einsenkung; auch bemerkt man über die Frucht einige flache Erhabenheiten. Der dünne, holzige Stiel ist ½ Zoll lang, und steht in einer ansehnlich tiefen, meistens rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der sehr zarten Schale ist vom Baum ein hellgrünes Gelb, das aber bald schönes Citronengelb wird, wovon jedoch bei freihängenden Früchten nur wenig zu sehen ist, indem der größere Theil der Frucht von einem schönen, glänzenden Carminroth überzogen ist, welches auf der Schattenseite heller wird, worin deutlich viele kurz abgesetzte Streifen sichtbar sind. Die Punkte sind weitläufig, auf der Sonnenseite deutlich, fein und hellbraun, dabei findet man noch öfters Warzen wie bei dem Borsdorfer an der Schale. Das Fleisch ist mattweiß, fein, fest, saftreich und von einem sehr angenehmen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist meistens offen; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten viele schwarzbraune, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist breit und kurz.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst nicht stark, macht viele feine Äste, geht gut in die Luft, belaubt sich schön, und ist recht fruchtbar. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 347. Die Knackreinette. II. R.

D. III. B. N. A. S. 47.

Dieser sehr schöne und schätzbare Apfel soll aus dem Kern eines Borsdorfers zu Aslar bei Wetzlar erzogen worden seyn.

Ein etwas kleiner, sehr schöner, wie aus Wachs geformter, vor-

trefflicher Tafelapfel, von festem, abknackendem Fleisch und langer Haltbarkeit. Von Form, Farbe und Größe haben viele dieser Früchte die größte Ähnlichkeit mit dem edlen Winterborsdorfer, viele hingegen haben ein etwas hohes Ansehen, und sehen alsdann einem Taubenapfel ähnlich. Eine vollkommene Frucht ist 2½ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch, oft aber auch eben so hoch, als breit. Der meistens kurze, breitblättrige Kelch ist offen, und sitzt in einer seichten, mit feinen Rippchen besetzten Einsenkung, über die Frucht selber sieht man aber keine wahren Erhabenheiten hinlaufen. Der dünne, holzige Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang, und steht in einer engen, doch ziemlich tiefen, mit sternförmigem Rost umgebenen Höhle. Die Farbe der feinen, glänzenden Schale ist vom Baum ein schönes Strohgelb, das später hohes Citronengelb wird; die ganze Sonnenseite ist bei freihängenden Früchten mit einem schönen Zinnoberroth sanft verwaschen, das aber bei beschatteten Früchten oft gänzlich fehlt. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, stark, braun, dazu gesellen sich öfters schwarzbraune Rostflecken. Das Fleisch ist sehr fein, weiß, fast etwas ins Gelbliche spielend, saftvoll, fest, abknackend und von einem angenehmen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen, klein; die Kammern sind enge, enthalten aber doch viele vollkommene Kerne; die Kelchröhre ist ganz flach.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum hat etwas Wildes von Ansehen, in seiner Belaubung aber etwas Ähnliches von dem Borsdorfer, er wächst wie dieser langsam und trägt erst etwas spät, aber dann reichlich. Der Blattstiel hat nur Afterspitzen.

Nr. 348. Die englische rothe Winterparmäne. The red Winter Pearmain. I. R.

D. III. B. R. X. S. 51.

Ein sehr schöner, mittelmäßig großer, vortrefflicher Winter-Tafelapfel von köstlichem Geschmack. In seinem Ansehen hat er viel Ähnliches von der Reinette von Orleans, und in der Form vorzüglich von der langen, rothgestreiften, grünen Reinette, der wahren **Reinette des Carmes** der Franzosen. In ihrer regelmäßigen Form ist die Frucht hochaussehend, ja oft wie ein flach abgestumpfter Kegel, ja nicht selten wie etwas walzenförmig. Eine vollkommene Frucht ist 2¾ Zoll breit und auch eben so hoch, oder nur etwas niedriger. Der feinschmalblättrige, zugespitzte Kelch ist weit offen, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, bald mit feinen, bald mit einigen calvillartigen Rippen umgebenen Einsenkung, die aber nur seicht und kaum bemerkbar über den Bauch hinlaufen. Der sehr kurze, holzige Stiel steht in einer geräumigen, ansehnlich tiefen, meistens mit Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum grünlichgelb oder strohweiß, wird aber in der Zeitigung ein schönes, helles Citronengelb, wovon aber bei freihängenden Früchten nur wenig zu sehen, indem fast die

ganze Schale mit einem schönen, dunklen, blutartigen Roth überzogen ist, in welchem man bei beschatteten Früchten deutlich einzelne Streifen bemerkt. Die Punkte sind sehr zahlreich, aber nur im Rothen bemerkbar, sie sind fein und gelblich von Farbe; übrigens findet man nur selten Rostanflüge an der Frucht. Das Fleisch ist weiß, etwas ins Gelbliche spielend, fein, fest, saftvoll und von einem erhabenen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist herzförmig, geschlossen, groß; die Kammern sind geräumig, und enthalten viele schöne, spitzeiförmige Kerne; die Kelchröhre geht spitz bis in die Mitte nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst lebhaft, belaubt sich schön, und bildet eine kugelförmige Krone; er trägt reichlich, sobald er etwas ausgewachsen ist. Der Blattstiel hat starke, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 349. Der rothbackige Winterpepping. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 575. S. 55.

Ein etwas kleiner, recht schätzbarer Tafelapfel, welcher in Form und Größe dem Edelborsdorfer ähnlich sieht. Der Kelch sitzt in einer schüsselförmigen, tiefen Einsenkung; über den Bauch der Frucht hin bemerkt man oft Erhabenheiten. Der dünne Stiel ist $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Zoll lang, und steht in einer tiefen, trichterförmigen, mit Rost gefütterten Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist hellgrün, in der Zeitigung hellgelb; freihängende Früchte sind auf der ganzen Sonnenseite mit einem glänzenden, blutartigen Roth verwaschen. Die Punkte sind stark, wie Sternchen, und häufig im Roth sichtbar. Das Fleisch ist fein, fest, saftig und von einem erhabenen, gewürzhaften, vortrefflichen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist häufig offen, und mit vielen Kernen besetzt; die Kelchröhre läuft etwas spitz zu.

Die Frucht zeitigt im December, und hält sich lange, ohne zu welken.

Nr. 350. Die Winterparmäne. Winter Pearmain. II. R.

Chr. H. Wb. S. 67.

Ob dieser Apfel im Diel'schen Werke unter einem andern Namen vorkommt, ist mir nicht bekannt, von der englischen rothen Winterparmäne ist er aber verschieden.

Ein ziemlich großer, schöner Süßapfel, wahrscheinlich englischen Ursprungs. Seine Form ist stumpfspitz, $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch, 3 Zoll 2 Linien breit. Der halb offene Kelch sitzt in einer ziemlichen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung. Der kurze Stiel ragt nur wenig über die Stielhöhle hervor. Die Farbe der dünnen Schale ist citronengelb, die Sonnenseite mit carmoisinrothen Streifen und Punkten besetzt. Das Kernhaus ist breit, und läuft gegen den Kelch etwas spitz zu. Das Fleisch ist gelblich, milde, hinreichend saftig und von einem angenehmen, zuckersüßen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im December, und hält ſich bis zum März.
Der Baum wird ſehr ſtark, die Äſte ſind ſchlank, und gehen in ſpitzigen Winkeln in die Höhe.

Nr. 351. Der edle Winterborsdorfer. La Reinette batarde. I. R.

D. II. H. S. 80. Chr. H. Wb. S. 24. T. O. G. IV. B. S. 102. Taf. 6.

Ein allgemein bekannter und geſchätzter Winter-Tafelapfel, welchen man mit Recht den Edelborsdorfer nennt, indem er wegen ſeines herrlichen, gewürzhaften, ſüßen Fleiſches den beſten ausländiſchen Reinettenarten an die Seite geſtellt werden kann, und viele übertrifft.

Er ſtammt urſprünglich aus Sachſen, hat ſeinen Namen von einem Dorfe bei Meißen oder in der Nähe von Leipzig, welche beide den Namen Borsdorf führen, und iſt wahrſcheinlich daſelbſt aus Samen entſtanden, oder als Wildling aufgefunden worden. Die Anpflanzung dieſes vortrefflichen Apfels wird noch nicht genug betrieben. Zwar wächſt der Baum langſam, und trägt ſpät Früchte, er iſt aber auch deſto dauerhafter, und eignet ſich vorzüglich gut zu öffentlichen Anpflanzungen ins freie Feld, wo derſelbe bei nicht zu ungünſtigem Boden ganz vortrefflich gedeiht und ſeine etwas verſpätete Tragbarkeit durch anſehnliche, faſt jährliche Erndten reichlich beibringt. Der Winterborsdorfer iſt nicht allein eine vorzüglich beliebte Marktfrucht, welche zu jeder Zeit ihren Käufer findet, ſondern auch in wirthſchaftlicher Hinſicht allen andern Äpfeln vorzuziehen. Wegen ſeines feſten, dauerhaften Fleiſches eignet er ſich vorzüglich gut zum weiten Transport, und jährlich gehen ganze Schiffsladungen davon aus den Häfen der Oſtſee nach England, Dänemark, Schweden und Rußland, wo dieſer Apfel ſehr geſucht und gut bezahlt wird. Geſchält, und nachdem das Kernhaus mit einem Äpfelſtecher herausgeſtochen iſt, giebt er gewelkt einen einträglichen Handelsartikel ab, und wird in jeder Haushaltung als eine geſunde und beliebte Winterkoſt theurer bezahlt, als jede andere gewelkte Äpfelſorte, zumal er ſowohl roh, als gewelkt gekocht die beſten Compots giebt, welche ſelbſt für Kranke ein wahres Labſal ſind, und von dem Arzte oft empfohlen werden. Zur Bereitung des Äpfelweins übertrifft er alle uns bekannten Äpfel, und wer einen ſolchen Wein, von Borsdorferäpfeln zubereitet, getrunken hat, wird ihn gewiß für werth halten, einem guten Traubenwein an die Seite geſtellt zu werden, welchen er häufig noch übertrifft.

Der Borsdorferapfelbaum iſt ſchon lange in Deutſchland, hauptſächlich in Sachſen angebaut worden, und bevor die vielen aus Frankreich und England bezogenen fremden Reinettenſorten bekannter wurden, mag derſelbe auch häufiger, als zeither angepflanzt worden ſeyn; da nun unſer Clima ganz zu ſeinem Gedeihen geeignet iſt, ſo wäre ſehr zu wünſchen, daß dieſer vortreffliche Apfel, trotz ſeiner ſpäten Tragbarkeit, häufiger auf dem Lande, als zeither angezogen würde, wenn auch erſt unſere Nachkommen die Vortheile davon genießen ſollten. In

Digitized by Google

Frankreich kommt er nicht gut fort, weßhalb ihn auch die Franzoſen die deutſche Baſtardreinette nennen, und in England, wo die Peppingsarten ſo beliebt ſind, ſcheint er ebenfalls noch zu wenig bekannt, oder das dortige Clima iſt ſeinem Gedeihen nicht förderlich.

Die Form dieſer guten Frucht iſt ſchön regelmäßig, rein apfelförmig, die Wölbung nach dem Kelch iſt merklich kleiner, als die nach dem Stiel; eine vollkommene Frucht iſt $2\frac{3}{4}$, ſelten 3 Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Der offene, kurzblättrige Kelch ſteht in einer geräumigen, ſchönen, nicht tiefen Einſenkung, welche keine Falten hat; auch bemerkt man nichts Rippenartiges an der Frucht. Der oft kurze, oft aber auch dünne $\frac{3}{4}$ bis 1 Zoll lange Stiel ſteht in einer ſchönen, etwas engen, fein roſtfarbigen Höhle. Die Farbe der feinen, feſten Schale iſt vom Baume ein wachsartiges, glänzendes Weißgelb, welches nur etwas ins Grünliche ſpielt, zumal bei beſchatteten Früchten; ſpäter wird dieſes Weißgelb ein ſchönes Goldgelb. Die Sonnenſeite hingegen iſt oft bis zur Hälfte der Rundung mit einem ſehr ſchönen, glänzenden Blutroth verwaſchen, das ſich nach der Schattenſeite zu abnehmend verliert; beſchattete Früchte aber ſind rein weißgelb. Die Punkte im Roth ſind gelblich, in der gelben Grundfarbe bräunlich, aber nicht häufig; dagegen findet man oft ſtreifenartige Roſtanflüge und gelbgraue Warzen an den Früchten. Das Fleiſch iſt weiß, fein, abknackend, und erſt nach Weihnachten mürbe; der Saft iſt nicht überflüſſig vorhanden, aber von einem eigenthümlich erhabenen, zuckerartigen Weingeſchmack, mit wenig Säure vermiſcht, welche bei zunehmender Reife faſt gänzlich verſchwindet. Das Kernhaus iſt ſchön und geſchloſſen; die Kammern ſind enge, und enthalten viele vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt nach Clima und Lage des Baumes verſchieden; in Thüringen iſt ihr Geſchmack im December, um Weihnachten, ja oft noch den Januar hindurch, nachdem er gut aufbewahrt worden, am beſten; im Februar iſt derſelbe nur noch in der Küche zu gebrauchen, und giebt das ganze Frühjahr hindurch noch immer vortreffliche Compots.

Der Baum wird einer der größten unter den Apfelbäumen, bleibt geſund, wächſt aber langſam, und erreicht ein Alter von 100 Jahren und darüber. Seine Tragbarkeit tritt ſelten vor dem 15. bis 20. Jahr ein, worauf er aber ein Jahr um das andere deſto reichlichere Erndten liefert; ja man hat Beiſpiele, daß ein ſolcher alter Apfelbaum 30 Körbe Äpfel gegeben hat, ohne daß derſelbe dadurch entkräftet worden wäre. Zum Zwergbaum taugt derſelbe nicht, indem er den Schnitt nicht wohl verträgt; auch iſt die Erziehung von Wildlingen aus ſeinen Kernen wegen ihres langſamen Wuchſes nicht anzurathen, könnten aber wohl zu Unterlagen für Zwergbäume, ſo wie der Johannisapfel, verwendet werden, wovon jedoch noch keine hinlänglichen Erfahrungen bekannt ſind. Daß es unter den Borsdorferäpfeln wirkliche Varietäten giebt, iſt nicht zu läugnen; dieß muß aber wohl mehr dem Stand der Bäume,

Digitized by Google

ſo wie der Beſchaffenheit des Bodens zugeſchrieben werden; denn nur ſelten bekommt man um Gotha in einem mageren Boden die ſchönen Früchte, welche von Fahnern und der Umgegend nach der Stadt gebracht werden und ſich durch Geſtalt, Größe und Farbe beſonders auszeichnen. Zu dem vorzüglichen Gedeihen dieſes vortrefflichen Apfels möchte wohl ein trockner, etwas leichter oder ſandiger, dabei warmer Boden am beſten geeignet ſeyn, ſo wie man ſolchen in den Gegenden um Leipzig antrifft. In dem Umkreis dieſer Stadt werden die ſchönſten Borsdorferäpfel erzogen, und ganze Schiffsladungen davon, jeder Apfel beſonders in Papier eingewickelt, nach Lübeck, oder nach einem andern an der Oſtſee gelegenen Hafen verſendet, um von da aus nach England, Schweden, Dänemark und Rußland weiter befördert zu werden. Verdient, als deutſcher Abkömmling ganz für unſer Clima, paſſend die häufigſte Anpflanzung, und kann ſelbſt in unſeren höher gelegenen Waldgegenden mit Vortheil angezogen werden.

Nr. 352. Der bunte, grüne Borsdorfer. II. R.

D. ſyſt. Verz. Nr. 582. S. 60.

Ein recht ſchätzbarer Winterapfel für die Tafel und Küche. Seine Form und Größe iſt die eines edlen Winterborsdorfers. Der Kelch ſitzt in einer nicht tiefen, ebenen Einſenkung, auch iſt der Bauch der Frucht rund. Der holzige Stiel iſt oft 1 Zoll lang, und ſteht in einer tiefen, mit Roſt gefütterten Höhle. Die Farbe der glatten Schale iſt vom Baum hellgrün, in der Zeitigung gelb, oft rund herum mit kurzen, abgeſetzten, rothen Streifen beſetzt, welche auf der Sonnenſeite zahlreicher ſind, und wozwiſchen noch der Grund roth getuſcht iſt. Wahre Punkte findet man eigentlich nicht, dagegen häufig ſtarke Anflüge von Roſt. Das Fleiſch iſt ſehr fein, feſt, ſaftvoll und von einem angenehmen, gewürzhaften, ſüßweinſäuerlichen Geſchmack. Die Kelchröhre geht als ein ſtarker Cylinder faſt bis zum Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich lange.

Der Baum trägt reichlich, und paßt gut ins freie Feld.

Nr. 353. Chriſt's bunter Pepping. Peppin rayé. II. R.

D. ſyſt. Verz. Nr. 580. S. 58.

Ein kleiner, niedlicher, haltbarer Tafelapfel von der Größe eines Goldpeppings. Der Kelch ſteht in einer tiefen, ebenen Einſenkung, auch iſt der Bauch der Frucht völlig rund. Der dünne Stiel iſt ¾ Zoll lang, und ſteht in einer ziemlich tiefen Höhle. Die Farbe der Schale iſt gelb, oft rundumher mit bald kürzern, bald längern Streifen beſetzt, und noch dergeſtalt roth punctirt, ſo daß man faſt nichts von der Grundfarbe ſieht. Wahre Punkte bemerkt man nur wenig. Das Fleiſch iſt ſehr fein, feſt, abknackend, ſaftvoll und von einem etwas zimmtartigen, vortrefflichen Zuckergeſchmack.

Die Frucht zeitigt im December.

Digitized by Google

Nr. 354. Der rothe Kentische Pepping. Red Kentish Pippin. II. R.

D. VIII. H. S. 121.

Eine etwas kleine, schöne und vortreffliche Winter-Tafelfrucht, und zu jedem wirthschaftlichen Gebrauche gleich gut. Von Form und Größe hat der Apfel mit einem recht starken Winterborsdorfer viel Ähnlichkeit. Der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich etwas flachrund um den Stiel ab, so daß die Frucht gut aufsitzt. Nach dem Kelch zu nimmt er stärker ab, wodurch beide Wölbungen deutlich verschieden sind, welches bei manchen Früchten wieder sehr unbedeutend ist. Eine vollkommene Frucht ist $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch; häufig ist die eine Seite höher, als die andere. Der etwas kleine, feinblättrige Kelch ist offen, und sitzt in einer weiten, schönen, meist ebenen und nicht tiefen Einsenkung; auch sieht man über den Bauch der Frucht keine wahren Erhabenheiten hinlaufen, obgleich die Frucht nicht ganz rund ist. Der kurze, gewöhnlich fleischige Stiel steht meistens nur der Stielwölbung gleich, in einer geräumigen, ansehnlich tiefen Höhle, welche glatt, oder nur etwas rostfarbig ist, öfters aber durch einen Fleischwulst etwas verengt wird. Die Farbe der dünnen Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün (Seladon), welches in der Reife grünlichgelb, und erst spät hellgelb wird. Die Sonnenseite, und $\frac{2}{3}$ Theil der ganzen Schale ist mit einem schön glänzenden Blutroth verwaschen, welches häufig wie marmorirt aussieht, so daß die Grundfarbe stellenweise durchscheint, und das Roth nach der Schattenseite hin etwas Streifenartiges verräth. Beschattete Früchte sind größtentheils rein hellgrün. Die Punkte sind charakteristisch, und bestehen in kleinen Sternchen, welche im Roth gelblich, in der Grundfarbe aber grün sind. Das Fleisch ist fein, spielt ins Gelbe, ist ziemlich fest, sehr saftvoll und von einem sehr angenehmen, gewürzhaften Zuckergeschmack, der viel Ähnliches von dem Goldpepping hat, aber nicht so erhaben ist. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind enge, und enthalten nur wenig schwarzbraune Kerne. Die auffallend starke, cylinderförmige Kelchröhre geht fast $\frac{1}{2}$ Zoll lang bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December, und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß. Der Blattstiel hat nur Afterspitzen. Die Frucht verdient häufige Anpflanzung, schickt sich gut in jede Zwergform, erfordert aber einen guten Boden.

Nr. 355. Der röthlich gestreifte Kurzstiel. Courtpendu rosé. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 581. S. 59.

Stammt aus London, mag aber wohl sicher aus Frankreich dahin gekommen seyn.

Ein mittelmäßiger, oft ziemlich großer Apfel. Seine Form ist

oft pyramidalisch, 2¼ bis 3 Zoll breit und fast eben so hoch. Der Kelch sitzt in einer oft ansehnlich tiefen, mit feinen Rippen besetzten Einsenkung, die fast etwas calvillartig über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist kurz, meistens nur ein Fleischbutz, und steht in einer kleinen, engen, rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist hellgelb, die Sonnenseite mit einzelnen blaßrothen Streifen besetzt; stark besonnte Früchte hingegen haben anstatt deren einen rosenfarbigen Anflug. Die Punkte sind besonders auf der Sonnenseite häufig, recht stark, und fühlen sich rauh an. Das Fleisch ist sehr fein, saftreich, fest, abknackend und von einem erfrischenden, angenehm süßweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen.

Die Frucht zeitigt im December, welkt gern, und darf daher nicht zu früh gebrochen werden.

Nr. 356. Die lange, rothgestreifte, grüne Reinette. Die getüpfelte Reinette. Die Carmeliter-Reinette. Die Perlreinette. Reinette verte longue panachée. Reinette de Carmes. I. R.

D. I. H. S. 145. Chr. H. Wb. S. 88. T. O. G. IX. B. S. 92. Taf. 5.

Diese vortreffliche Reinette ist wahrscheinlich eine deutsche Kernfrucht; späterer Erfahrung zufolge hält sie der Herr GR. Diel mit der im VII. H. S. 173, so wie im T. O. G. VII. B. S. 309. beschriebenen getüpfelten Reinette (Rein. picotée), so wie auch mit der im I. H. S. 141. beschriebenen Carmeliterreinette (Rein. de Carmes) für eine und dieselbe Sorte, welches er noch besonders im II. B. N. A. S. 122. bestätiget.

Eine mittelmäßig große, vortreffliche, wegen ihrer langen Haltbarkeit vorzüglich geschätzte Tafelfrucht, und zu jedem Gebrauche in der Wirthschaft geeignet. Ihre Form ist länglich oder hochaussehend, etwas conisch zulaufend, 2½ Zoll breit und fast eben so hoch, nur einige Linien niedriger; manche Früchte sind aber etwas höher, als breit, welches hauptsächlich von jungen Bäumen der Fall ist. Der offene Kelch steht in einer fast flachen, mit einigen feinen Falten umgebenen Einsenkung, ohne daß man über die Frucht hin Rippen bemerkt. Der 4 bis 6 Linien lange Stiel steht in einer etwas tiefen Höhle und wird häufig durch einen schnabelförmigen Fleischwulst auf die Seite gedrängt. Die Grundfarbe der nicht fettigen Schale ist anfangs hellgrün, welches später grünlichgelb wird. Die Sonnenseite ist mit einem schmutzigen, selten schönen Roth entweder geflammt und streifenartig gezeichnet, oder im getuschten Grunde kurz abgesetzt gestreift, welches bei stark besonnten Früchten vom Stiel hinauf ein ziemlich rothes Ansehen gewinnt, jedoch nie bis zu der Kelchfläche herauf geht. Häufig ist auch die Schattenseite sichtbar gestreift, bei beschatteten Früchten hingegen sieht man nur undeutliche Spuren davon. Über die ganze Frucht sind feine, regelmäßige, graulichte Punkte, welche auf der Schattenseite oft grün eingefaßt sind, vertheilt; und nicht selten sieht

man auch ziemlich große Rostflecken an derselben. Diese Punctirung der Frucht, welche bei mancher mehr oder weniger sichtbar ist, hat veranlaßt, diese Reinette für eine besondere Sorte zu halten und ihr den Namen punctirte Reinette beizulegen, bis die Vegetation des Baumes auswies, daß beide erwähnte Reinetten, so wie auch die Carmeliterreinette, nur eine Sorte seyen. Das Fleisch ist gelblichweiß, voll Saft, sehr markicht, ohne Geruch, und von einem sehr angenehmen, kraftvoll, weinsüßen Geschmack ohne Säure. Das Kernhaus ist schön, meistens geschlossen, und enthält viele vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis in den Sommer, und fängt erst im Frühjahr an etwas zu welken.

Der Baum ist durch seine Triebe und hellgrünen Blätter kenntlich, er belaubt sich nicht stark und seine Blüthe ist keineswegs zärtlich. Der Blattstiel hat nur kleine Afterblättchen.

Da ich nun schon seit 10 Jahren diese Reinette unter den drei verschiedenen Namen verbreitet habe, so dient also den Empfängern derselben, welchen mein Handbuch der Obstkunde in die Hände kommt, dieses zur Nachricht; und da diese gute Reinette werth ist, verbreitet zu werden, so dürfte der Verlust verschiedener Namen, die auf den richtigeren reducirt werden, kein großer Nachtheil seyn.

Von jetzt an wird sie nur unter dem Namen der langen, rothgestreiften, grünen Reinette aus meiner Baumschule abgegeben und in Pfropfreisern verbreitet.

Die im T. O. G. XVIII. B. S. 258. vorkommende Carmeliterreinette ist eine ganz andere Frucht, und scheint eher unter die grauen Reinetten zu gehören; sie stammt von dem Herrn Gerichtsactuarius Rechal in Soest, und ist wahrscheinlich eine deutsche Frucht.

Nr. 357. Der Silberpepping. Le Peppin vermeil. II. R. D. V. H. S. 118.

Stammt aus Brüssel, woselbst er als Peppin vermeil bekannt ist; Hr. GR. Diel gab ihm aber, wegen seiner anfänglich weißlichglänzenden Schale, den Namen Silberpepping.

Eine zwar kleine, aber recht vortreffliche Tafelfrucht, welche auch zu jedem wirthschaftlichen Gebrauche gleich gut ist. Ihre Form ist etwas länglich kugelförmig, und sie ähnelt ziemlich dem Goldpepping an Gestalt, wie auch an Größe. Der Bauch sitzt in der Mitte, von wo aus er sich fast gleich nach dem Kelch, wie nach dem Stiel zu wölbt, so daß sich beide Wölbungen sehr ähnlich sind. Eine ausgesuchte Frucht ist 1¾ bis 2 Zoll breit und 1½ bis 1¾ Zoll hoch. Der kleine Kelch ist geschlossen, oder nur halb offen, und steht in einer geräumigen, oft wirklich tiefen, aber ebenen Einsenkung; auch bemerkt man nichts Erhabenes an der Frucht. Der kurze und dünne Stiel steht in einer seichten, kleinen, meistens glatten Höhle. Die Farbe der feinen Schale ist anfänglich ein glänzendes Weiß, welches bald strohgelb und in der vollen Reife schönes Citronengelb wird, wobei auf

der Sonnenseite ein kleiner Flecken mit einer hellen Carmoisinröthe leicht verwaschen, sich bald gegen den Kelch, bald am Bauch oder gegen den Stiel hin zeigt. Punkte findet man übrigens noch häufig an der Schale, sie sind fein und hellgrau von Farbe. Das Fleisch ist weiß, fein, saftvoll, und von einem erhabenen, zuckerartigen Geschmacke. Das Kernhaus ist enge und geschlossen; die Kammern enthalten schöne, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr, wo sie welkt und fade wird.

Der Baum wächst zwar lebhaft, wird aber nicht groß; vom sechsten Jahr an wächst er langsam, treibt feines Holz, wird aber frühzeitig und recht fruchtbar. Der Blattstiel hat kleine spitze Afterblättchen.

Nr. 358. Die Brüsseler gefleckte Reinette. La Reinette tachetée. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 584. S. 61.

Eine neue, von dem Hrn. Prof. van Mons erzogene Kernfrucht.

Eine nur mittelmäßig große, schöne Tafelfrucht. Die Frucht ist 2½ bis 2¾ Zoll breit und 2 bis 2¼ Zoll hoch. Der Kelch sitzt in einer oft flachen Einsenkung; über den Bauch der Frucht hin bemerkt man etwas rippenartige Erhabenheiten. Der Stiel ist oft 1 Zoll lang und steht in einer tiefen, selten rostfarbigen Höhle. Die Farbe der geschmeidig anzufühlenden Schale ist in der Zeitigung hellgelb, die Sonnenseite leicht hellroth verwaschen und häufig mit rothen Fleckchen, wie beim Goldpepping, besetzt. Die Punkte sind nicht zahlreich. Der Apfel hat nur einen schwachen Geruch. Das Fleisch ist fein, fest, saftvoll und von einem kräftigen, gewürzhaften, süßweinartigen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im December.

Nr. 359. Der Brüsseler neue Kurzstiel. Courtpendu nouveau. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 585. S. 62.

Neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons. Ist eigentlich kein wahrer Kurzstiel.

Ein kleiner Winterapfel für die Tafel, von Form und Größe eines Borsdorfers. Der Kelch sitzt in einer oft ganz flachen Einsenkung. Der holzige Stiel ist oft ½ Zoll lang und steht in einer tiefen, rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist gelb; besonnte Früchte sind mit schönen rothen Streifen besetzt, wogegen beschattete ganz rein erscheinen. Die Punkte sind zahlreich und fein. Der Apfel hat keinen Geruch. Das Fleisch ist recht fein, fest, saftvoll und von einem fein zimmtartigen, süßweinichten Geschmack, wie der des Goldpeppings.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich lange.

Nr. 360. Der wahre birnförmige Apfel. II. R.

D. IV. H. S. 187. Chr. H. Wb. S. 21.

Ein ziemlich großer, wegen seiner birnartigen Form merkwürdiger Apfel, welcher wegen seiner Süße zum rohen Genuß angenehm, selbst unter die Tafeläpfel gezählt werden kann. Die Frucht gehört, dem Fleische nach, zu den rothen Reinetten, deßhalb habe ich sie auch unter diesen aufgeführt. Ihre Gestalt ist die eines umgekehrten Spitzapfels. Die Kelchwölbung ist stets platt und abgestumpft, aber von der Mitte aus läuft er gegen den Stiel hin in eine wahre stumpfe Spitze aus, so daß er einer Eier- oder Jagdbirne, oder unter den Pflaumen einer Isle verte, oder violetten Diaprée sehr ähnelt, wovon er auch den Namen des birnförmigen Apfels erhalten hat. In seiner wahren Größe ist er 1¾ bis 2 Zoll breit und 2¼ Zoll hoch, wird aber oft auf Hochstamm so groß wie ein Gänsei. Der kleine, unbedeutende Kelch sitzt in einer geräumigen, oft flachen, nur zuweilen etwas wenig tiefen Einsenkung, in der man immer feine Falten bemerkt; auch über die Frucht laufen häufig etwas fein kantartige Erhöhungen hin. Der dünne, oft kurze, zuweilen aber auch ½ bis 1 Zoll lange Stiel steht auf der abgestumpften Spitze in einem kleinen, zuweilen, wie bei den Birnen, mit kleinen Fleischwärzchen umgebenen Grübchen. Die Farbe der feinen Schale ist anfänglich ein helles Strohgelb, das aber auf dem Lager ein schönes Citronengelb wird, wobei ein kleiner Theil der Sonnenseite mit schönen, hellen Carmoisinstreifen besetzt ist, wodurch die Schönheit der Frucht sehr gehoben wird. Öfters sind die Streifen nicht häufig und dann meistens undeutlich, bald blos flammenartig, bald nur sanft angedeutet, selten um die Kelchwölbung und mehr um die Stielspitze herum, bis etwas über die Hälfte der Sonnenseite hinauf sichtbar. Manche Früchte sind aber rundherum roth, mit vielen Streifen besetzt. Punkte findet man nur wenig, oder fast gar keine, manchmal aber graubraune Rostflecken. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, saftig, markicht, doch fest, und von einem angenehmen reinen Zuckergeschmack, der in der Reife etwas Rosenartiges hat. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind geräumig und enthalten ziemlich viele, meistens ungleiche Kerne. Die Kelchröhre geht etwas spitz herab.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich den Winter hindurch, ohne zu welken.

Der Baum wächst lebhaft; der Blattstiel hat schmale Afterblätter. Wegen seiner Gestalt und Seltenheit möchte er zur Obsterangerie sehr passend seyn.

Nr. 361. Die niederländische weiße Reinette. II. R.

D. Verz. Nr. 591. S. 65.

Stammt aus Flandern, und ist mit Christ's Reinette Allemande H. Wb. S. 95. eine Sorte.

Eine sehr schöne, lieblich schmeckende, recht haltbare Tafelfrucht.

Ihre Form iſt ſchön flachrund, 2¼ Zoll hoch und 3 Zoll breit. Der Kelch ſitzt in einer tiefen, mit feinen Falten umgebenen Einſenkung, die fein rippenartig, doch nur flach über den Bauch hinlaufen und oft nur Spuren davon verrathen. Der dünne, holzige Stiel ſteht in einer glatten Höhle. Die Farbe der geſchmeidigen Schale iſt ein ſchönes, glänzendes Citronengelb; die Sonnenſeite iſt oft ziemlich breit mit einem ſchönen Hellroth verwaſchen, das öfters etwas Streifenartiges verräth. Die Punkte ſind einzeln und nur im Rothen ſichtbar. Die Frucht hat keinen Geruch. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, fein, ſaftvoll, feſt, doch etwas markicht, und von einem feinen, angenehm weinſäuerlichen Geſchmack.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich bis in das Frühjahr.

Nr. 362. Die platte Granatreinette. II. R.

D. VIII. H. S. 127. Stammt aus Harlem in Holland.

Eine nur mittelmäßig große, ſchöne, ſpäte Winterreinette, recht gut für die Tafel und vortrefflich zum Gebrauch in der Küche. In ihrer wahren Form iſt ſie ſchön plattrund und neigt ſich nur ſelten zu einem etwas kugelförmigen Anſehen. Der Bauch ſitzt in der Mitte und wölbt ſich nach dem Stiel plattrund ab, ſo daß die Frucht breit aufſitzt. Nach dem Kelch nimmt ſie ſtärker ab, ſo daß die obere Fläche oft nur einen ſchmalen Rand für die Kelcheinſenkung bildet, wodurch beide Wölbungen ſehr verſchieden ausſehen. In ihrer gewöhnlichen Größe iſt ſie 2¾ Zoll breit und kaum 2¼ Zoll hoch. Der ſchöne, langgeſpitzte Kelch ſteht ſtraußförmig in die Höhe, iſt geſchloſſen und ſitzt in einer ſchönen, recht tiefen, ſchüſſelförmigen Einſenkung, in der man feine Falten bemerkt, doch ſieht man an der Frucht ſelber, obgleich ſolche häufig in der Breite verſchoben iſt, keine ausgezeichneten Erhabenheiten. Der dünne, ¾ Zoll lange Stiel ſteht in einer ſehr tiefen, trichterförmigen, mit braunem Roſt gefütterten Höhle, der ſich auch häufig ſtrahlenförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der dünnen, am Baume mit feinem Duft belaufenen, lackartig glänzenden Schale iſt anfangs ein ſchönes, gelbliches Hellgrün, welches erſt nach und nach auf dem Lager hellgelb wird. Bei freihängenden Früchten iſt von der Grundfarbe faſt gar nichts zu ſehen, indem der größere Theil der Schale mit einem ſehr glänzenden, etwas blutartigen Carmeiſinroth (faſt wie der rothe Stettiner) rein verwaſchen iſt, welches die Schattenſeite ganz dünn überzieht und oft daſelbſt etwas ſtreifenartig erſcheint. Nur bei etwas beſchatteten Früchten ſieht man die Grundfarbe rein. Die Punkte ſind weitläufig vertheilt, im Roth ſehr deutlich und weißgelb, ſonſt aber hellbraun; auch findet man an manchen Früchten ſchwärzliche Roſtflecken. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, oft etwas ins Grünliche ſpielend, feſt, ſehr fein, ſaftreich und von einem recht angenehmen, ſüßſäuerlichen, dem rothen Stettiner ähnlichen Geſchmack. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kammern

sind geräumig und enthalten nicht viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ein schöner spitzer Kegel.

Die Frucht zeitigt im December und Januar, hält sich bis in das Frühjahr, wo sie aber welkt und bräunliche Stippen im Fleisch bekommt. In der wahren Zeitigung hat der Apfel einen feinen, angenehmen Geruch.

Der Baum wächst zwar ziemlich lebhaft, macht viel feines Holz, wird aber nur mittelmäßig groß, belaubt sich nicht stark, wird jedoch bald sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat bald faden-, bald lanzettförmige Afterblätter. Verlangt einen gut gebauten Boden und einen warmen Sonnenstand.

Nr. 363. Der Tyroler Pepping. II. R.

D. XII. H. S. 155.

Diesen Apfel soll ein Italiener, Grandi, in Limburg, so wie auch den weißen italienischen Wintercalville, aus Roveredo mitgebracht haben.

Ein kleiner, schöner, recht haltbarer Winterapfel, angenehm zum rohen Genuß und ausgesucht für die Küche. Von Ansehen hat er fast die Gestalt eines kleinen rheinischen Bohnapfels; der Bauch sitzt oft stark, nicht selten aber auch nur wenig unter der Mitte nach dem Stiel zu, um welchen er sich sanft abrundet. Nach dem Kelch nimmt er aber viel stärker ab (zuweilen auch wenig), und die beiden Wölbungen sind stets und zuweilen sehr verschieden. In seiner wahren Größe ist er 2 bis 2¼ Zoll breit und eben so hoch, auch manchmal ¼ Zoll niedriger. Der kurzblättrige, lange grün bleibende Kelch ist halb oder ganz offen, und sitzt in einer etwas engen, bald seichten, bald ansehnlich tiefen, mit einigen feinen Falten besetzten Einsenkung, welche als breite Erhabenheiten oft die Rundung der Frucht verschieben. Der Stiel ist bald dünn, holzig, sehr kurz, bald nur ein Fleischbutz, und steht in einer kleinen, engen, nicht tiefen, oft auch weitgeschweiften und seichten, rostfarbigen Höhle, aus der sich der Rost nicht selten fast über die ganze Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der feinen, glatten Schale ist vom Baum ein blasses oder gelbliches Hellgrün, welches im Liegen ein wachsartiges Hellgelb wird; die Sonnenseite ist mit einem sanften Roth leicht getuscht, in welchem man einzelne kurze Carmoisinstreifen bemerkt, die aber nur wenig ins Auge fallen. Die Punkte sind weitläufig, fein, bräunlich, oft undeutlich, und im Rothen zuweilen mit carmoisinrothen Kreischen umgeben. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, sehr fein, fest, ziemlich saftvoll, und von einem angenehmen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist ansehnlich groß; die Kammern sind geräumig und enthalten auffallend starke, eiförmige, breite Kerne. Die Kelchröhre ist ein ganz kurzer, spitzer Kegel.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis in den Sommer,

welkt gegen das Frühjahr etwas, und hat im Geſchmack viel Ähnliches von dem engliſchen Goldpepping.

Der Baum wächſt lebhaft, geht ſchön in die Luft, belaubt ſich gut und trägt reichlich. Der Blattſtiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 364. Die Dietzer rothe Mandelreinette. I. R.

D. XXI. H. S. 126.

Unter den einfarbigen Reinetten iſt ſchon eine Dietzer weiße beſchrieben worden; auch dieſe gute Reinette wurde von dem Hrn. GR. Diel in dortiger Gegend aufgefunden und in ſeiner ſyſtematiſchen Beſchreibung der Kernobſtfrüchte aufgenommen.

Ein ſchöner, mittelmäßig großer, wirklich vortrefflicher Winter-Tafelapfel, welcher, wegen ſeiner vorzüglichen Güte in Hinſicht des Geſchmacks, dem weißen Wintercalville und der Muskatreinette faſt gleichgeſtellt werden kann, und beide wegen Dauer und Geſundheit des Baumes, indem er gar nicht dem Krebs unterworfen, noch übertrifft. Das Anſehen des Apfels iſt gewöhnlich kugelförmig, und eine vollkommene Frucht 2½ bis 2¾ Zoll breit und ¼ Zoll niedriger, als ſie breit iſt. Der offene, kurzblätterige Kelch ſitzt in einer geräumigen, oft ſeichten Einſenkung, aus welcher ſich oft einige ſchwache Erhabenheiten, aber kaum bemerkbar, über die Frucht hinziehen. Der dünne, holzige Stiel iſt ¾ Zoll lang und ſteht in einer engen, tiefen, roſtfarbigen Höhle. Die Grundfarbe iſt ein helles Grün, welches ſpäter ein hohes Goldgelb wird, der größere Theil der Frucht aber iſt mit einem angenehmen Roth leicht verwaſchen, welches nach der Schattenſeite zu ſtreifenartig erſcheint. Die Punkte ſind weitläufig, braun und fein, dazu geſellen ſich noch oft ſchwarzbraune Roſtflecken. Das Fleiſch iſt ſehr fein, gelblich, feſt, ſaftvoll, von einem vorzüglichen gewürzhaften, vortrefflichen, muskatellerartigen Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt groß, oft etwas offen, und läuft in die Breite; die Kammern ſind ſehr geräumig, und enthalten zwar viele, lange, ſehr ſpitze, braune Kerne, die aber meiſtens taub ſind. Die Kelchröhre iſt ganz kurz und flach.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich bis in den Sommer, wo ſie alsdann welkt.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, wird groß, belaubt ſich ſchön, bildet eine etwas flache Krone und iſt recht fruchtbar. Der Blattſtiel hat lange, pfriemenförmige Afterblätter. Verdient, wegen der Geſundheit und Dauer des Baums ſchon allein häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 365 a. Die Barceloner-Parmäne. Barcelona Pearmain. I. R.

D. XXI. H. S. 121. Aus der Baumſchule von Lobdiger bei London.

Ein recht ſchöner, nur mittelmäßig großer, aus England ſtam-

mender, vortrefflicher Winter-Tafelapfel und zu jedem andern Gebrauche gleich gut. Von Ansehen ist er schön kugelförmig, und eine vollkommene Frucht ist 2¾ Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der kurze, scharfblättrige Kelch ist bald halb, bald ganz offen, bleibt lange grün und sitzt in einer oft weit geschweiften, schönen, tiefen, mit flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung. Mehre dieser ziemlich breiten und kantigen Erhabenheiten laufen über die Frucht bis zur Stielhöhle und verschieben zuweilen stark deren Rundung. Der Stiel ist bald sehr kurz, bald ½ Zoll lang, und steht in einer weiten, tiefen, trichterförmigen, mit Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der feinen Schale ist ein schönes helles Grün, welches erst spät im Winter citronengelb wird, dabei aber immer noch einen grünlichen Schimmer beibehält. Die halbe Sonnenseite ist mit einem erdartigen Blutroth rein verwaschen, ohne bemerkbare Streifen, welches sich nach und nach in der Grundfarbe verliert und bei beschatteten Früchten oft ganz fehlt. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, sehr fein, im Roth gelblich, mit kleinen röthlichen Kreisen umgeben, im Gelben aber braun, und zuweilen hat die Frucht um den Kelch etwas Rostanflüge. Das Fleisch ist weißlichgelb, fest, fein, saftvoll, von einem erhabenen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack, dem englischen Goldpepping ähnlich. Das Kernhaus ist geschlossen und auffallend klein; die Kammern sind enge, enthalten aber ziemlich viele, schöne, langbirnförmige, hellzimmtbraune Kerne. Die Kelchröhre ist ganz kurz.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich, gut aufbewahrt, bis in den Sommer.

Der Baum wächst sehr lebhaft, ist gesund, geht mit seinen Ästen gut in die Luft und wird bald tragbar. Der Blattstiel hat nur hier und da Afterspitzen oder pfriemenförmige Afterblätter. Verdient die häufigste Anpflanzung.

Nr. 365 b. Wheeler's Russet. Wheeler's Russet. III. R. D. XI. H. S. 109.

Stammt aus Lobdiger's Baumschule zu London, und soll von einem Baumgärtner zu Gloceſter, Namens James Wheeler, erzogen worden seyn. Die Engländer nennen alle auf der Sonnenseite stark roth gefärbten Äpfel Russetten, — so wie wir Bräunlinge sagen, ohne sich weiter an das Geschlecht derselben zu kehren.

Ein recht schöner, mittelmäßig großer, sehr haltbarer Winterapfel, vorzüglich schätzbar für die Küche. Die Form ist plattrund, nach dem Kelch breit abgestumpft und ähnelt sehr einer mittelmäßig großen, weißen, französischen Reinette, und an Größe einem starken Winterborsdorfer. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich mehr halbkugelförmig, als flachrund um den Stiel, doch so, daß die Frucht noch gut aufsitzt. Nach dem Kelch nimmt sie merkbar stärker ab, so daß beide Wölbungen oft stark verschieden sind. Eine schöne Frucht ist 2¾ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der spitze, schmale Kelch ist ziemlich offen

und ſitzt in einer geräumigen, anſehnlich tiefen, mit einigen feinen Falten umgebenen Einſenkung; auch ſieht man über den Bauch einzelne, feine, flache Erhabenheiten hinlaufen, die aber oft kaum bemerkbar ſind. Der holzige Stiel iſt kaum ½ Zoll lang, oft kürzer, und ſteht in einer weiten, tiefen, trichterförmigen, mit etwas Roſt gefütterten Höhle. Die Farbe der zarten Schale iſt vom Baum ſchönes Hellgrün, welches im Winter nur nach und nach ein recht ſchönes hohes Citronengelb wird, wobei die halbe Sonnenſeite mit einem Anfangs blutartigen, in der vollen Zeitigung aber faſt roſenfarbigen Roth leicht verwaſchen iſt, welches aber bei beſchatteten Früchten nur ſchwach iſt, oder gänzlich fehlt. In dieſem Roth zeigen ſich feine Anflüge von figurenähnlichem, gelblichbraunem Roſt. Die Punkte ſind weitläufig vertheilt und nur in der Grundfarbe ſichtbar, ſie ſind ſtark und braun von Farbe. Das Fleiſch iſt weiß, auf der Sonnenſeite gelblich, ſaftvoll, feſt, im Kauen etwas härtlich, und von einem gewürzhaften, angenehm weinſäuerlichen Geſchmack. Das Kernhaus iſt herzförmig und etwas offen; die Kammern ſind geräumig, enthalten aber nur wenige vollkommene, langeiförmige, ſpitze, braune Kerne. Die Kelchröhre iſt ein ſtarker, etwas ſtumpfer Kegel.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich bis zum Sommer.

Der Baum wächſt nicht ſtark, geht ſchön in die Luft und iſt fruchtbar. Der dünne Blattſtiel hat ſtarke, lange, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 366. Die röthliche Reinette. La Reinette rousse. I. R.

D. IX. H. S. 112. Chr. H. Wb. S. 84. T. O. G. III. B. S. 20. Taf. 1.

Eine ziemlich große, auf Zwergbaum erzogen, wirklich große, prachtvolle, köſtliche Winter-Tafelfrucht, welche wegen ihrer langen Dauer vorzüglich ſchätzbar iſt. In ihrer Form iſt ſie veränderlich, bald etwas plattrund und gegen den Kelch hin etwas ſtumpf zugeſpitzt, bald aber auch etwas hoch von Anſehen, oft walzenförmig, wie ein Schlotterapfel, zumal wenn dieſelbe an einem Franzbaum erwachſen iſt. Stumpfzugeſpitzte Früchte ſind faſt 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch, walzenförmige hingegen ſind oft über 3 Zoll breit und faſt eben ſo hoch. Der ſtarke, oft recht lang und ſcharfgeſpitzte Kelch iſt geſchloſſen oder nur wenig geöffnet, und ſitzt in einer geräumigen, tiefen, oft wirklich ſchüſſelförmigen Einſenkung, welche mit feinen, flachen, oft etwas kantartigen Rippen und Falten beſetzt iſt, und die auch deutlich, aber etwas flach und breit über die Frucht hinlaufen, und deren Rundung etwas in die Breite verſchieben. Der ziemlich ſtarke, holzige Stiel iſt bald kurz, bald 1 Zoll lang, und ſteht bald der Wölbung gleich, bald in einer ſehr tiefen, trichterförmigen, nicht immer mit Roſt bekleideten Höhle. Die Farbe der zarten Schale iſt vom Baum ein ſchönes, gelbliches Hellgrün (Seladon), welches ſich nach und nach in ein ſehr ſchönes, hohes Citronengelb verwandelt. Die Sonnenſeite iſt vom Kelch bis zum Stiel mit ziemlich vielen, ſchönen Carminſtrei-

fen besetzt, die aber nur sanft ins Auge fallen, und wozwischen noch leicht getuscht ist. Bei beschatteten Früchten sind die Streifen nur bleichroth, und fehlen oft gänzlich. Die Punkte sind sehr fein, wenig sichtbar, hellbraun, und anfänglich mit grünen Kreischen umgeben. Das Fleisch ist weißlichgelb, sehr fein, ziemlich fest, jedoch markicht, saftvoll und von einem erhabenen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß, etwas offen; die Kammern sind geräumig, enthalten aber nur wenig vollkommene Kerne, die Kelchröhre ist ganz kurz und spitz.

Die Frucht zeitigt im December und Januar, riecht angenehm, und hält sich, fast ohne zu welken, bis in den Sommer.

Der Baum wächst sehr lebhaft, bildet eine sehr schön belaubte, etwas kugelförmige Krone, und trägt sehr reichlich. Der Blattstiel hat lanzettförmige Afterblätter. Verdient die häufigste Anpflanzung.

Nr. 367. Die Kräuterreinette. I. R.

D. XI. H. S. 114.

Diese köstliche Frucht wurde von dem Herrn Hofgärtner Schulz in Schaumburg in der Abtei Arnstein an der Lahn aufgefunden, woselbst sie unter dem Namen des Kräuterapfels bekannt war.

Eine nur mittelmäßig große, ganz vortreffliche Winter-Tafelfrucht, von einem erhabenen, der Reinette von Orleans ähnlichen Geschmack. Ihr Ansehen ist düster und nicht sehr empfehlend; sie schickt sich daher sehr gut zu öffentlichen Anpflanzungen, indem Niemand ihre innere Güte ahnend, in Versuchung geräth, solche zu stehlen. Ihre gewöhnliche Gestalt ist kugelförmig, doch giebt es auch manche, die ein etwas hohes, fast walzenförmiges Ansehen, fast wie die lange, rothgestreifte, grüne Reinette haben. Eine vollkommene Frucht ist 2 Zoll hoch und 2½ Zoll breit, die länglichen aber sind fast ¼ Zoll höher. Der breitblättrige, bald dürr werdende, halbgeschlossene Kelch sitzt in einer geräumigen, tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, deren Rand mit feinen Falten besetzt ist; auch über die Frucht hin sieht man flache, zuweilen etwas fein rippenartige Erhabenheiten laufen. Der holzige, fast 1 Zoll lange Stiel, welcher auch öfters ganz fleischig ist, steht in einer schönen, tiefen, mit feinem Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der zarten, glatten Schale ist vom Baum ein blasses Hellgrün, welches bei manchen Früchten erst spät im Winter schönes, hohes Citronengelb wird, wobei aber immer etwas Grünes untermischt bleibt, besonders um den Stiel. Besonnte Früchte haben auf der Sonnenseite eine leichte blutartige Röthe, die später carminartig wird, in welcher man deutlich mehre kurz abgesetzte dunklere Streifen bemerkt. Öfters verbreitet sich diese Röthe über einen großen Theil der Schattenseite, durch welche die Grundfarbe stellenweise durchscheint. Die Punkte sind nicht häufig, oft kaum bemerkbar, braun, zuweilen erscheinen sie als rothe Fleckchen. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, saftvoll, markicht und von einem erhabenen, stark gewürzhaften Zu-

ckergeſchmack. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kammern ſind geräumig und enthalten ziemlich viele, kleine, zimmtfarbige Kerne. Die Kelchröhre iſt ein breiter, kurz zugeſpitzter Kegel.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich, gut aufbewahrt, bis zum Sommer.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, wird anſehnlich groß, geht mit ſeinen Äſten ſchön in die Luft, belaubt ſich ſtark, und bildet eine kugelförmige Krone, dabei wird er bald und ungemein fruchtbar. Der Blattſtiel hat nur hier und da feine, pfriemenförmige Afterblätter. Verdient häufige Verbreitung.

Nr. 368. Baumann's rothe Winterreinette. II. R.

D. I. B. R. A. S. 100. D. O. C. Nr. 32.

Eine neue, von dem Hrn. Prof. van Mons erzogene Kernfrucht, und den rühmlichſt bekannten Herren Gebrüdern Baumann zu Bollweiler, am Oberrhein, gewidmet.

Dieſe nur mittelmäßig große, recht ſchöne und haltbare Winterreinette ähnelt in ihrer Form und Größe einem recht ſtarken edlen Winterborsdorfer, und neigt ſich mehr zur platten, als zur Kugelform. Eine recht vollkommene Frucht iſt $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und 2 bis $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch, am Spalier wird ſie etwas größer. Die im A. T. G. Magazin, Jahrgang 1811. Nr. 11. Taf. 45., abgebildete Frucht iſt etwas zu hoch vorgeſtellt und wahrſcheinlich auf einem Zwergbaum erzogen, mithin nicht die richtige Form dieſes Apfels. Der lang und fein geſpitzte Kelch iſt geſchloſſen, ſteht ſtraußförmig in die Höhe und ſitzt in einer geräumigen, ſehr tiefen, ſchüſſelförmigen Einſenkung, in der man feine Falten oder wahre Rippen bemerkt, die auch deutlich über die Frucht hinlaufen. Der holzige, ſtarke, 1 Zoll lange Stiel ſteht in einer weiten, geräumigen, trichterförmigen Höhle, die mit ſternförmigem Roſt umgeben iſt. Die Grundfarbe der zarten Schale iſt vom Baum ſtrohweiß, oft noch ins Grünliche ſchillernd, wovon aber bei ſtark beſonnten Früchten nur wenig zu ſehen, indem die ganze Sonnenſeite mit einem ſchönen, glänzenden, dunklen Carminroth rein verwaſchen iſt, welches nach der Schattenſeite zu bläſſer und gegen die Stielwölbung hin etwas ſtreifenartig erſcheint. Nur bei beſchatteten Früchten ſieht man die Grundfarbe theilweiſe rein. Die Punkte ſind fein, braun, und nur in dem dunklen Roth ſichtbar. Das Fleiſch iſt weißlichgelb, fein, abknackend, ziemlich ſaftig, und von einem vortrefflichen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeſchmack, der viel Ähnliches von dem Borsdorfer hat. Das Kernhaus iſt klein, geſchloſſen; die Kammern ſind enge und enthalten oft gar keine Kerne. Die Kelchröhre geht ſpitz bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich bis in den Sommer, wo ſie aber welkt.

Der Baum wächſt lebhaft, geht mit ſeinen vielen Äſten ſchön

Digitized by Google

in die Luft, belaubt ſich ſtark und iſt recht fruchtbar. Der Blattſtiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 369. Die violette Winterreinette. II. R.

D. I. B. N. A. S. 105.

Der Hr. GR. Diel erhielt dieſe Reinette unter dem Namen La Violette aus Berlin, und vermuthet, daß ſolche mit der im A. T. G. Magazin, Jahrgang 1807. S. 110. Taf. 7., abgebildeten und beſchriebenen rothen Reinette eine und dieſelbe Sorte ſey, deren Beſchreibung auf dieſe folgt.

Ein ſchöner, nur mittelmäßig großer, blutroth gefärbter, ſehr haltbarer Winterapfel für die Tafel und Küche, welcher wahrſcheinlich wegen ſeines blauen Duftes, womit er am Baum belaufen iſt, den Namen Violet erhalten hat. Seine Form iſt hochausſehend ſtumpf zugeſpitzt; der Bauch ſitzt unter der Mitte nach dem Stiel zu, um den ſich derſelbe plattrund zuwölbt. Nach dem Kelch nimmt er allmählich und oft viel ſtärker ab, wodurch beide Wölbungen deutlich und nicht ſelten bedeutend verſchieden ſind. In ſeiner gewöhnlichen Größe iſt er $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und meiſtens keinen $\frac{1}{4}$ Zoll niedriger. Der langgeſpitzte Kelch iſt geſchloſſen und ſitzt in einer etwas engen, nicht tiefen, mit feinen Rippen beſetzten Einſenkung; auch laufen über die Frucht oft deutlich einige Erhabenheiten hin. Der Stiel iſt bald fleiſchig, bald holzig, $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, und ſteht in einer ſchönen, tiefen Höhle. Die Grundfarbe der glatten Schale iſt am Baum grünlichweiß, oder gelblich, und mit einem ſtarken blauen Duft überzogen. Bei freihängenden Früchten ſieht man nur wenig von der Grundfarbe, denn der größere Theil der Schale iſt mit einem glänzenden, dunklen, blutartigen Carminroth rein verwaſchen, das nach der Schattenſeite zu nur heller wird. Nur bei beſchatteten Früchten ſieht man die Grundfarbe rein, welche in der Zeitigung ein helles Citronengelb wird. Die Punkte ſind ſehr zahlreich und gleichmäßig vertheilt, braun; auf der Sonnenſeite beſtehen ſie oft aus ſchönen, braunen Sternchen, wozu noch oft bedeutende Roſtanflüge und ſchwarzbraune Roſtflecken kommen. Das Fleiſch iſt mattweiß, nicht übrig ſaftig, markicht und von einem angenehmen, gewürzhaften, etwas fein zimmtartigen Zuckergeſchmack, faſt ohne Säure. Das Kernhaus iſt geſchloſſen, groß, länglich; die Kammern ſind flach, geräumig, und enthalten wenige, oft gar keine Kerne. Die Kelchröhre geht ſpitz faſt bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich bis in den Sommer.

Der Baum wächſt lebhaft, bildet eine halbkugelförmige Krone, belaubt ſich gut und iſt fruchtbar. Der Blattſtiel hat nur hier und da pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 370. Die englische rothe Limonenreinette. The red Lemon Pippin. I. R.

D. III. B. N. A. Seite 56.

Ein recht schöner, der englischen rothen Winterparmäne sehr ähnlicher, aber durch Farbe, Festigkeit und Geschmack des Fleisches verschiedener, vortrefflicher Winter-Tafelapfel. Seine Form ist ebenfalls hochaussehend und einem breit abgestumpften Kegel ähnlich; eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll breit und auch eben so hoch, selten nur ¼ Zoll niedriger. Der breitblättrige Kelch ist weit offen und sitzt in einer ausgeschweiften, nicht tiefen, oft etwas flachen Einsenkung, in der sich feine Falten oder Rippen zeigen; aber die Frucht selber ist schön abgerundet. Der sehr kurze, holzige Stiel steht in einer weiten, tiefen, mit Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum grünlichgelb, wird aber später hohes Citronengelb, fast Pomeranzengelb, wobei freihängende Früchte wohl zur Hälfte, besonders gern um die Stielwölbung, mit einem carminartigen Roth leicht verwaschen sind, in welchem man deutlich dunklere Streifen bemerkt. Die Punkte sind sehr zahlreich und bestehen im Rothen häufig aus gelbbraunen Sternchen, in der Grundfarbe sind sie deutlicher, hellbraun und oft mit einem grünlichen Schimmer umgeben; Rostanflüge aber sind selten. Das Fleisch ist gelblich, saftreich, fest, abknackend und von einem sehr angenehmen, gewürzhaften, süßen Weingeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind groß, flach und enthalten lange, schmale, häufig taube Kerne; die Kelchröhre geht spitz herab.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst lebhaft, macht etwas schlanke Äste, und bildet eine flachgewölbte, nicht stark belaubte Krone, er trägt ziemlich bald Früchte. Der Blattstiel hat lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 371. Der gestreifte böhmische Borsdorfer. II. R.

D. VI. H. S. 135. A. T. G. Mag. 1807. S. 295. Taf. 18.

In Chr. H. Wb. S. 24. kommt ein böhmischer Borsdorfer vor, welcher aber um den Kelch viele Falten hat, die diesem fehlen, weßhalb ihn der Hr. GR. Diel für einen andern Apfel hält. Der Apfel stammt aus Meißen und wurde von dem Hrn. Carl Max. Beyer, aus dem deutschen Obstgärtner rühmlichst bekannt, nebst mehren andern Kernobstfrüchten an den Hrn. GR. Diel eingesendet.

Ein mittelmäßig großer, schöner, sehr schätzbarer Winter-Tafelapfel, welcher durch lange Dauer und frühzeitige Tragbarkeit sich von unserem edlen Winterborsdorfer unterscheidet. Von Form ist er etwas hochaussehend, und würde fast kugelförmig zu nennen seyn, wenn die Wölbung nach dem Kelch nicht merklich abnehmender, als die nach dem Stiel zu wäre. In der Form hat er viel Ähnliches von der Carmeliterreinette. Der Bauch sitzt etwas unter der Mitte nach dem Stiel

Der dünne Stiel ſteht in einer tiefen, oft ſtark roſtfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der Schale iſt in der Zeitigung ſchönes Gelb, die ganze Sonnenſeite aber mit einem glänzenden Carminroth verwaſchen, das nach der Schattenſeite zu ſtreifenartig wird und bei beſchatteten Früchten nur ſtreifenartig geröthet erſcheint. Die Punkte ſind zahlreich, fein, und nur in der gelben Grundfarbe deutlich. Der Apfel riecht in der Zeitigung gewürzhaft. Das Fleiſch iſt recht fein, feſt, ſaftvoll und von einem eigenthümlich gewürzhaften, ſüßweinartigen Geſchmack.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich lange.

Der Baum wird bald recht fruchtbar.

Nr. 373. Die kleine engliſche Reinette. Reinette petite d'Angleterre. I. R.

T. O. G. VI. B. S. 138. Taf. 22. Chr. H. Wb. S. 84.

Ein nur mittelmäßig großer, zur Familie der Peppings gehöriger, vortrefflicher Winter-Tafelapfel, welcher nach Du Hamel auch Goldapfel genannt wird. Die Form der Frucht iſt plattrund, der Bauch ſitzt in der Mitte, von wo aus ſie ſich faſt gleichmäßig nach dem Kelch, wie nach dem Stiel flach abrundet und nur etwas Weniges mehr nach dem Kelche zu abnimmt. Eine vollkommene Frucht iſt 2 Zoll und 2 Linien breit und 2 Zoll weniger 2 Linien hoch. Der offene Kelch ſitzt in einer tiefen, geräumigen, mit feinen Falten umgebenen Einſenkung und bedeckt dieſelbe einigermaßen. Der kurze, holzige, mittelmäßig ſtarke Stiel ſteht in einer flachen, geräumigen Höhle und ragt nur wenig über die Stielhöhle hervor. Die Farbe der etwas rauhen Schale iſt vom Baum grüngelb, wird aber auf dem Lager hellgelb; die Sonnenſeite hingegen iſt ſchön hellroth gefärbt. Eigentliche Punkte bemerkt man nicht an der Schale, doch zuweilen kleine, ſchwarzbraune Flecken und Warzen, wie beim Borsdorfer. Das Fleiſch iſt hellgelb, zart und feſt, der Saft nicht überflüſſig vorhanden, und von einem erhabenen, ſüßgewürzhaften, anziehenden Geſchmack. Das Kernhaus zieht ſich nach beiden Seiten breit und läuft nach dem Kelch ſpitz zu, unten iſt es rund. Die Kammern ſind enge und gepreßt, und enthalten platte, kurz zugeſpitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt im December, und hält ſich, bis es wieder Äpfel giebt.

Der Baum wird mittelmäßig ſtark, die Zweige breiten ſich gern aus und bilden eine breite, ſtark belaubte Krone; er trägt faſt jährlich und ziemlich reichlich.

Nr. 374. Der Schöne von Norfolk. Norfolk Beaufin. II. R.

D. Verz. Nr. 592. S. 66.

Aus London, ſcheint aber wegen des franzöſiſchen Wortes Beaufin aus der Normandie herzuſtammen.

Eine mittelmäßig große, ſchöne, recht haltbare Winter-Tafel-

frucht. Ihre Form iſt gewöhnlich flachrund, zuweilen etwas kugelförmig; eine vollkommene Frucht iſt 2½ bis 2¾ Zoll hoch und 3 Zoll breit. Der Kelch ſitzt in einer ziemlich tiefen Einſenkung, die eben iſt, auch ſieht man über den Bauch hin in der Regel keine Unebenheiten hinlaufen. Der holzige Stiel iſt ½ bis ¾ Zoll lang und ſteht in einer tiefen, roſtigen Höhle. Die Farbe der Schale iſt vom Baum düſter ausſehend, ſie wird im Winter hellgelb und iſt über den größeren Theil derſelben mit vielen, etwas trüben, dunkelrothen Streifen gezeichnet, wozwiſchen noch auf der Sonnenſeite getuſcht; auch findet man auf dieſer häufig Roſtfiguren.

Das Fleiſch iſt fein, feſt, ſaftvoll und von einem erfriſchenden, feinen, weinſäuerlichen Geſchmack.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich bis in den Sommer.

Nr. 375. Der Vicariats-Apfel. II. R.

D. Verz. Nr. 587. S. 63.

Ein recht ſchöner, nur mittelmäßig großer Winterapfel für die Tafel und Küche. Die Form iſt plattrund, 2¼ bis 2½ Zoll hoch und 2¾ bis 3 Zoll breit. Der Kelch ſitzt in einer kleinen, ſeichten, mit feinen Rippchen umgebenen Einſenkung, die ſich auch bemerkbar über den Bauch der Frucht hinziehen. Der dünne Stiel iſt ½ Zoll lang und ſteht in einer ziemlich tiefen, etwas roſtfarbigen Höhle. Die Farbe der Schale iſt in der Zeitigung ein glänzendes Gelb; ſtark beſonnte Früchte ſind zur Hälfte ſchön roth verwaſchen. Die Punkte ſind nur im Rothen deutlich. Die Frucht hat einen feinen Geruch. Das Fleiſch iſt ſehr fein, feſt, ſaftvoll, von einem kräftigen, feinen Weingeſchmack.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich bis in den Sommer.

Nr. 376. Bibers-Reinette. II. R.

D. Verz. Nr. 574. S. 54. Eine neue Kernfrucht.

Die Frucht iſt von mittelmäßiger Größe, eine recht haltbare Winter-Tafelfrucht und zu jedem ökonomiſchen Gebrauch ſchätzbar. Von Form iſt ſie ſchön plattrund, 2½ Zoll hoch und oft 3 Zoll breit. Der geſchloſſene Kelch ſitzt in einer tiefen, ſchüſſelförmigen, gewöhnlich ebenen Einſenkung; auch ſieht man über den Bauch keine Erhabenheiten hinlaufen. Der kurze Stiel ſteht in einer tiefen, roſtfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale iſt in der vollen Zeitigung ein ſchönes Gelb, die Sonnenſeite mit kurzen, ſchönen, rothen Streifen beſetzt, wozwiſchen noch öfters ſtark getuſcht. Die Punkte ſind weitläufig und oft kaum bemerkbar. Das Fleiſch iſt grünlichweiß, fein, ſaftreich und von einem angenehmen, kräftigen, ſüßen Weingeſchmack. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kammern muſchelförmig; die Kelchröhre kurz.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich bis in den Sommer.

Digitized by Google

Nr. 377. Die italieniſche roſenfarbige Winterreinette. Mela Rosa. II. R.

D. ſyſt. Verz. S. 67. Nr. 539. Stammt aus Florenz.

Ein eben ſo ſchöner, als ſchätzbarer, mittelmäßig großer, haltbarer Tafelapfel. Die Form der Frucht iſt flachrund, $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Über den Bauch findet man Spuren von Rippen. Die Farbe der glatten, glänzenden Schale iſt hellgelb, die Sonnenſeite mit einem hellen, gewöhnlich aber roſenfarbigen Roth verwaſchen. Die Punkte ſind in der gelben Grundfarbe nur einzeln und beſtehen im Roth aus gelben Stippchens. Die Frucht hat keinen Geruch und welkt auch nicht. Das Fleiſch iſt feſt, abknackend, fein, ſaftreich und von einem angenehmen, gewürzhaften, kaum etwas weinichten Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt klein.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich bis in den Sommer.

Nr. 378. Die Reinette von Verſailles. La Reinette de Versailles. II. R.

D. V. B. R. A. Seite 93.

Wahrſcheinlich eine neue Kernfrucht; ſie ſtammt aus Mecheln in Brabant, doch iſt ihre eigentliche Herkunft nicht bekannt.

Eine zwar nur mittelmäßig große, aber ſehr ſchöne, recht haltbare, vortreffliche Winter-Tafelfrucht und zu jedem wirthſchaftlichen Gebrauche gleich gut. In ihrer Form hat ſie viel Ähnliches von einem recht ſtarken Edelborsdorfer, nur iſt ſie etwas kugelförmiger geſtaltet; eine vollkommene Frucht iſt $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll breit und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Der kleinblättrige Kelch iſt geſchloſſen, ſeltener halb offen und ſitzt in einer ausgezeichnet tiefen, oft recht ſchüſſelförmigen Einſenkung, in welcher man feine Rippen bemerkt; auch laufen über den Bauch breite, flache, öfters calvillartige Erhabenheiten hin, wie bei der ächten franzöſiſchen Edelreinette, wodurch die Frucht häufig etwas in die Breite geſchoben wird. Der holzige, ſehr kurze, ſelten $\frac{1}{2}$ Zoll lange Stiel ſteht in einer gewöhnlich nicht tiefen, bald glatten, bald fein roſtfarbigen Höhle, welche häufig ebenfalls verſchoben iſt. Die Farbe der glatten, zarten Schale iſt vom Baume hellgrün, wird aber im Winter allmählig ſchönes, glänzendes Citronengelb, wobei oft mehr als die halbe Sonnenſeite mit einem ſchönen Blutroth rein verwaſchen iſt, in welchem man aber keine Streifen bemerkt. Das Fleiſch iſt weiß, ſehr fein, feſt, abknackend und von einem feinen, ſüßweinſäuerlichen Geſchmack. Das Kernhaus iſt mit einer grünen Ader umſchloſſen und ſelten etwas offen, mehrentheils geſchloſſen. Die Kammern ſind flach und enthalten viele, ſtarke, ſpitzeiförmige Kerne. Die Kelchröhre iſt ein ſpitzer, ſelten etwas herabgehender Kegel.

Die Frucht zeitigt im December oder Januar, und hält ſich, ohne zu welken, bis tief in den Sommer.

Der Baum wächſt ſtark, geht mit ſeinen Äſten gut in die

Luft, belaubt ſich ſchön, und ſoll recht fruchtbar ſeyn. Der Blattſtiel hat ſchöne, lanzettförmige Afterblätter. Verdient, häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 379. Der geſtreifte Fenchelapfel. Le Fenouillet rayé. II. R.

D. III. H. S. 185. Chr. H. Wb. S. 88.

Aus Colmar; in Metz kommt er unter dem falſchen Namen Bardin vor, welches ein Synonym von Fenouillet rouge iſt.

Ein kleiner, vortrefflicher, ſehr geſchätzter Apfel von einem feinen aniſartigen Geſchmack, welcher nur die Größe eines mittelmäßigen Borsdorfers erreicht. Seine Form iſt meiſtens etwas kugelförmig, zuweilen findet man aber auch Früchte die ein etwas plattes Anſehen haben. In ſeiner gewöhnlichen Größe iſt er 2¼ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der kleine, etwas offene Kelch ſteht in einer ſchönen, mit feinen Falten umgebenen Einſenkung, die aber nicht bemerkbar an der Frucht ſind, denn dieſe iſt meiſtens eben und rund. Der dünne, ½ Zoll lange Stiel ſteht in einer geräumigen, etwas tiefen, fein roſtfarbigen Höhle. Die Farbe der Schale iſt vom Baum ſtrohgelb, zeitig blaſſes Hellgelb; die Sonnenſeite iſt mit einem blaſſen Roth getuſcht, in welchem man etwas dunklere, kurz abgeſetzte Streifen bemerkt, die nicht ſtark in die Augen fallen, und bei beſchatteten Früchten kaum bemerkbar ſind. Die Punkte ſind nur in der Grundfarbe ſichtbar, ſie ſind ſehr fein, gelbgrau, häufig, dazu findet man oft große, braune Roſtflecken an den Früchten, aber niemals einen Anflug von Roſt. Das Fleiſch iſt weiß, feſt, ſehr fein, vollſaftig und von einem etwas aniſ- oder fenchelartigen Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt geſchloſſen, enge; die Kammern enthalten viele vollkommene, ſchwarze Kerne; die Kelchröhre iſt ſehr kurz.

Die Frucht zeitigt im December und Januar und hält ſich bis in das Frühjahr, wo ſie aber zuſammenwelkt.

Der Baum wächſt in der Jugend lebhaft, treibt viele ſchwache, etwas abſtehende Äſte, belaubt ſich ſchön, und trägt bald und reichlich. Der Blattſtiel hat ſchmale, lange, ſchöne Afterblätter. Paßt gut zu Pyramiden; die Frucht muß aber lange am Baum hängen bleiben, weil ſie ſonſt zu früh welkt.

Nr. 380. Der Edelpepping. Peppin noble. II. R.

Chr. H. Wb. S. 68. Hohenheimer Catalog Nr. 219. S. 19. Anhang.

Ein vortrefflicher Tafelapfel von ſaftigem Fleiſch und angenehmem Parfüm. Die Frucht wird nur mittelmäßig groß, von Form hochgebaut, etwas walzenförmig, und iſt bis zur Stielhöhle ganz flach gerippt. Der Kelch ſitzt in einer kleinen, engen, mit feinen Falten umgebenen Einſenkung. Die Farbe der glänzenden Schale iſt ein ſchönes Gelb, die Sonnenſeite iſt mit ſchönen, carmoiſinrothen Strei-

Digitized by Google

fen besetzt, und dazwischen getuscht. Die Punkte sind im Roth häufig und weißlich, in der Grundfarbe aber nur wenig sichtbar.

Die Frucht zeitigt im December und Januar.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, trägt frühzeitig, und ist nicht empfindlich in der Blüthe.

Nr. 381. Die Elsasser rothe Winterreinette. II. R.

D. VI. B. R. A. S. 92. Stammt aus Buchsweiler in Elsaß.

Eine kleine, schöne, wegen ihrer Haltbarkeit besonders schätzbare Frucht, sowohl für die Tafel, wie auch für die Küche. In ihrer Form ist sie plattrund, doch oft auch ziemlich kugelförmig, und von der Größe eines edlen Winterborsdorfers. Der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich um den Stiel rund, nach dem Kelch nimmt sie stärker ab, so daß beide Wölbungen etwas verschieden sind. Eine gewöhnliche Frucht auf Hochstamm ist 2½ Zoll breit und 2 bis 2¼ Zoll hoch. Der breitblättrige Kelch ist in seiner Vollkommenheit geschlossen, und sitzt gewöhnlich in einer seichten, mit sternförmigen Falten umgebenen Einsenkung, öfters aber auch der Frucht ganz gleich. Zwischen den Falten befinden sich häufig schöne Fleischperlen, von denen aber keine Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen. Der holzige Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang, und steht in einer tiefen, mit Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der Schale ist vom Baum ein schönes Grün, das erst im Winter ein schönes Citronengelb wird; ⅔ der ganzen Schale ist auf der Sonnenseite mit vielen kurzen, carmoisinrothen Streifen besetzt, dazwischen aber so stark verwaschen, daß man die Streifen nur nach der Schattenseite hin gewahr wird. Die Punkte sind zwar häufig, aber fein und wenig bemerkbar; nicht selten finden sich auch schwarzbraune Rostflecken an der Schale. Das Fleisch ist sehr fein, ins Gelbliche spielend, fest, abknackend, saftreich und von einem angenehmen, kräftigen, gewürzhaften, fein weinsäuerlichen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind eng, und enthalten nicht viele Kerne. Die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich bis in das Frühjahr, wo sie aber etwas welkt.

Der Baum wächst ziemlich lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß. Seine Äste trägt er gern abstehend, und bildet eine breite Krone, ist aber recht fruchtbar. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 382. Die getigerte Reinette. La Reinette tigrée. II. R.

Garten-Magazin, Jahrgang 1811. S. 220. Taf. 23.

Eine nur mittelmäßig große, etwas rauh anzufühlende Winterfrucht von eigenem Ansehen. In ihrer Form ist sie stumpfzugespitzt, der Bauch sitzt in der Mitte, von wo aus sie sich nach dem Kelche sanft abnehmend zuwölbt, nach dem Stiel aber etwas breiter zuläuft. Ihre gewöhnliche Größe ist 2⅞ Zoll in der Höhe und 2⅞ Zoll in der Breite. Der offene Kelch sitzt in einer kleinen, mit zarten Falten

umgebenen Einſenkung. Die Grundfarbe der ſtarken und rauhen Schale iſt vom Baume blaßgelb, wird aber auf dem Lager citronengelb. Die Sonnenſeite iſt mit einem braunen Roſtgewebe überzogen, welches tief in die Schale eingedrungen zu ſeyn ſcheint, zwiſchen welchem zuweilen etwas Röthliches durchſchimmert; nach der Schattenſeite zu verliert ſich dieſe Roſtzeichnung in kleine Striche, Figuren und Punkte. Das Fleiſch iſt gelb, dicht, aber mürbe, voller Saft und von einem weinſäuerlichen, angenehmen Geſchmack. Das Kernhaus iſt klein, aber breit und geräumig, und enthält 6 kleine, platte, langzugeſpitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt im Januar und hält ſich bis in den März.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, ſeine Zweige trägt er aufrecht ſtehend, und ſie ſind gut belaubt.

Nr. 383. Lamb Abbey Pearmain. II. R.

D. VI. B. N. A. S. 84. D. O. C. Nr. 33.

Eine engliſche Frucht, welche von einer Lady Neill-Malcolm in der Abtei Lamb in Kent aus den Kernen eines Neuyorker Apfels erzogen worden iſt.

Die Frucht iſt etwas klein, übrigens eine ſchöne, recht haltbare Winter-Tafelfrucht. Die Form und Größe iſt ſo ziemlich die eines edlen Winterborsdorfers, doch hat ſie etwas mehr hoch Kugelförmiges in ihrem Anſehen. Der Bauch ſitzt auch gewöhnlich etwas unter der Mitte nach dem Stiel hin, um den ſich die Frucht ziemlich flach abrundet. Nach dem Kelche nimmt ſie etwas ſtärker ab, wodurch beide Wölbungen verſchieden ſind; eine gewöhnliche Frucht iſt 2¼ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der oft fehlende Kelch iſt offen, und ſitzt in einer geräumigen, öfters etwas flachen, mit einigen Falten verſehenen Einſenkung; auch ſieht man auf regelmäßigen Früchten nichts von Erhabenheiten hinlaufen. Der ſehr kurze, oft wie fleiſchig ausſehende Stiel ſteht in einer tiefen, fein roſtfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der glatten Schale iſt ein helles, oft etwas grünliches Gelb, das in der vollen Reife helles Citronengelb wird, wovon aber bei freihängenden Früchten oft nur wenig zu ſehen iſt, indem die ganze Schale rundherum mit ſehr vielen kurzen, carmoiſinrothen Streifchen beſetzt, zwiſchen welchen noch beſonders auf der Sonnenſeite fein getuſcht iſt. Die Punkte ſind zahlreich, fein, hellgrau, fallen aber nicht ſonderlich in die Augen. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, recht fein, feſt abknackend, ſaftvoll und von einem angenehmen, zuckerartigen, feinen Weingeſchmack. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kammern ſind enge, und enthalten kleine, zugeſpitzte Kerne. Die Kelchröhre geht cylinderförmig bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im Januar und hält ſich, ohne zu welken, bis in den Sommer.

Der Baum wächſt lebhaft, treibt viel ſchlankes, feines Holz, und bildet eine ſtarkbeſetzte, mit vielen Fruchtſpießen, auch langen, ru-

Digitized by Google

thenartigen Sommertrieben verſehene Krone, die bald und reichliche Früchte liefert. Der Blattſtiel hat fadenförmige Afterblätter. Da die ſchwachen, mit Früchten beſetzten Fruchtruthen auf dem Hochſtamm ſo leicht brechen, ſo iſt es beſſer, den Baum als Zwergbaum zu erziehen.

Nr. 384. Die Delicateſſe von Monbijoux. La Delicatesse de Montbijoux. I. R.

T. G. M. 1805. S. 25. Taf. 2.

Dieſen ſchönen und vortrefflichen Apfel erhielt Sickler von dem Hrn. Großactuarius Rochal zu Soeſt, und verbreitete ihn von Kleinfahnern aus weiter.

Ein vorzüglich ſchöner, länglicher Tafelapfel von gewürzhaftem, delicatem Geſchmack. Seine Form iſt länglich, beinahe walzenförmig, und ähnelt ſehr der langen, rothgeſtreiften, grünen Reinette; eine vollkommene Frucht iſt 2½ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der große, offene Kelch ſitzt in einer geräumigen, ſchönen, mit feinen Falten umgebenen Einſenkung, jedoch bemerkt man nur wenig Erhabenheiten an der Frucht ſelbſt. Der kurze, fleiſchige Stiel ſitzt in einer engen Höhle, und wird oft durch eine Fleiſchbeule auf die Seite gedrückt. Die Grundfarbe der glatten, dünnen Schale iſt vom Baume grünlich, und wird auf dem Lager citronengelb, durch welches aber ſtets noch etwas Grün ſchimmert. Die Sonnenſeite, ſo wie auch der größere Theil der Frucht, iſt mit kürzeren und längeren carmoiſinrothen Streifen faſt ganz bedeckt, und dazwiſchen, zumal auf der Sonnenſeite, ſtark getuſcht. Die Punkte ſind grau, auf der Sonnenſeite im Roth mit gelben Kreiſchen umgeben, auf der Schattenſeite aber ſind ſie grünlich. Das Fleiſch iſt weißlichgelb, mürbe, ſaftig, von angenehmem, ſüßſäuerlichem, gewürzhaftem Geſchmack und angenehmem Geruch.

Die Frucht zeitigt im Januar, hält ſich bis in den Mai; die der Sonne am mehrſten ausgeſetzten Früchte ſind am delicateſten von Geſchmack.

Der Baum wird nicht ſehr groß, treibt dünne, ſchlanke Zweige, und bildet eine durchſichtige, nicht ſtark belaubte Krone, dabei iſt er aber ſehr fruchtbar.

Ob der Apfel unter die Reinetten gehört oder nicht, ſteht noch in Zweifel; eine unvollkommene Frucht, welche ich zur Unterſuchung erhielt, ließ mich darüber noch in Ungewißheit, ſie hatte viele Ähnlichkeit von dem rothgeſtreiften Schlotterapfel.

Nr. 385. Der Gewürzpepping, der große engliſche Pepping. The aromatic Pippin. I. R.

Chr. H. Wb. S. 69. T. O. G. III. B. S. 103. Taf. 7.

Ein mittelmäßig großer, vortrefflicher Winter-Tafelapfel; ſeine Form iſt länglichrund, nach dem Kelch zu abnehmend; eine vollkommene Frucht iſt 2½ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der aufrechtſtehende

Kelch ſitzt in einer geräumigen, ziemlich tiefen, mit feinen Falten umgebenen Einſenkung, welche auch ſichtbar über die Frucht hinlaufen. Der lange, dünne, holzige Stiel ſteht in einer anſehnlich tiefen, roſtigen Höhle, aus welcher derſelbe gegen ½ Zoll hervorragt. Die Grundfarbe der dünnen Schale iſt ein grünliches Gelb, die Sonnenſeite iſt ſtark geröthet. Die Punkte ſind zahlreich, im Grünen weiß, und im Gelben und Rothen grün. Das Fleiſch iſt weißlichgelb, zart und feſt, ziemlich ſaftig und von einem ſehr feinen, gewürzhaften Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt gegen den Kelch, ſo wie gegen den Stiel hin ſpitz, und dehnt ſich in der Mitte etwas breit aus.

Die Frucht zeitigt im Januar, hält ſich bis in den Mai, welkt aber etwas und verliert alsdann ihren guten Geſchmack, bleibt jedoch noch immer zu Compots vortrefflich.

Der Baum wird nur mittelmäßig ſtark, ſeine Krone iſt ſehr mit Äſten beſetzt und gut belaubt; auch läßt ſich derſelbe ſchön als Pyramide erziehen.

Nr. 386. Der Guckenberger Krachapfel. II. R.

D. XXI. H. S. 136.

Wahrſcheinlich eine Kernfrucht von einem Winterborsdorfer, in einem Weinberge in der Gegend von Dietz, der Guckenberg genannt, aufgefunden.

Ein recht ſchöner, aber nur mittelmäßig großer, ſehr haltbarer Apfel, ſowohl zum rohen Genuß, ſo wie zu jedem wirthſchaftlichen Gebrauch ausgeſucht. In ſeiner Form iſt er leicht kenntlich, er neigt ſich zu einem kugelförmigen Anſehen, und hat mit der Tyroler Glanzreinette das Charakteriſtiſche, daß er wie dieſe nach dem Stiel mehr abnimmt, als nach dem Kelch. Der Bauch ſitzt zwar in der Mitte, auch ſitzt der Apfel nach dem Kelch zu breit auf, während ſich die Stielfläche länglich abrundet, und faſt birnförmig ſich geſtaltet. Seine gewöhnliche Größe auf Hochſtamm iſt 2¼ bis 2¾ Zoll breit und 2 bis 2½ Zoll hoch. Der breitblättrige und langgeſpitzte Kelch iſt grün, bald ganz offen, bald halb geſchloſſen, und ſitzt in einer weiten, ſchönen, oft tiefen Einſenkung, aus der ſich charakteriſtiſch bald 5, zuweilen auch 6 ſcharfkantige, oft ſtarke Rippen ſternförmig erheben, und auch deutlich erhaben über die Frucht hinlaufen. Der holzige Stiel iſt oft kaum ½ Zoll lang, und ſteht in einer kleinen, ziemlich tiefen, mit Roſt bekleideten Höhle. Die Farbe der zarten Schale iſt vom Baum ein etwas grünliches Strohweiß, das in der vollen Zeitigung ſchönes Citronengelb wird, wobei die ganze Sonnenſeite und ganze Stielwölbung mit einem angenehmen, hellblutartigen und glänzenden Roth leicht verwaſchen iſt. Eigentliche Punkte ſind in der Grundfarbe nur wenig bemerkbar, im Roth hingegen ſieht man deren bei manchen Früchten viele von gelbbräunlicher Farbe. Das Fleiſch iſt weiß, ſehr fein, feſt, ſaftvoll, abknackend und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, zuckerartigen Weingeſchmack. Das Kern-

haus ist ansehnlich groß, oft etwas offen; die Kammern sind geräumig, und enthalten meistens wenig vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist flach.

Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich bis tief in den Sommer, wo sie erst welkt.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, und hat viel Ähnliches von dem edlen Winterborsdorfer; er macht wie dieser etwas hängende Äste, und eine breitgewölbte Krone, dabei ist er recht fruchtbar. Der Blattstiel hat nicht immer Afterblätter.

Nr. 387. Die Reinette von Montmorency. La Reinette de Montmorency. II. R.

D. IV. B. R. A. S. 87.

Diese Reinette erhielt der Hr. GR. Diel aus der Reichart'schen Baumschule zu Weimar, wohin sie aus Frankreich gekommen war, und besonders in Ruf stand.

Eine wirklich ungemein schöne, große, sehr haltbare Winterreinette, sowohl zum rohen Genuß, wie auch für die Küche ganz vorzüglich. In ihrer Bildung ist sie oft ziemlich plattrund, doch neigt sie sich auch häufig zur Kugelform; die wahre Größe ist $3\frac{1}{4}$ bis $3\frac{1}{2}$ Zoll in der Breite und $3\frac{1}{4}$ Zoll in der Höhe. Der starke, langgespitzte und breitblättrige Kelch ist geschlossen, steht in die Höhe, und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich oft schüsselförmig tiefen Einsenkung, in welcher man feine Falten oder Fleischperlen sieht; auch bemerkt man über die Frucht einige flache Erhabenheiten hinlaufen, die aber oft nur wenig sichtbar sind. Der kurze, holzige Stiel steht selten der Stielwölbung gleich, und sitzt in einer tiefen, trichterförmigen, meistens mit Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der ziemlich starken Schale ist vom Baume ein schönes, glänzendes, gelbliches Strohweiß, welches später hohes Citronengelb wird; bei freihängenden Früchten ist oft mehr, als die halbe Sonnenseite mit einem hellen, blutartigen Roth leicht verwaschen, welches jedoch bei beschatteten unbedeutend ist, oder gänzlich fehlt. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, stark und braun von Farbe. Das Fleisch ist weiß, etwas ins Gelbliche spielend, fein, fest, saftreich und von einem angenehmen, kraftvollen, gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist groß, häufig offen; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten nur wenige, starke, zugespitzte Kerne. Die Kelchröhre geht als ein starker Kegel fast bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im Januar, hält sich bis in den Sommer, welkt erst gegen das Frühjahr, bekommt aber später Faulflecken.

Der Baum wächst sehr stark, treibt starke abstehende Äste, bildet eine flachgewölbte Krone, und liefert bald und reichliche Erndten. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter. Verdient ebenfalls, angepflanzt zu werden.

Nr. 388. Der Grumkower Wachspepping. II. R.

D. X. H. S. 123.

Stammt aus Rügenwalde in Pommern, und iſt ſicher aus dem Kern eines Borsdorfers entſtanden.

Ein kleiner, ſehr ſchöner, wie aus Wachs geformter, ſehr haltbarer Winterapfel von recht angenehmem Geſchmack. Die Form iſt kugelförmig, die gewöhnliche Größe nur die eines engliſchen Goldpeppings; der Bauch ſitzt in der Mitte und wölbt ſich gleichmäßig nach beiden Enden zu, doch iſt die Kelchwölbung zuweilen etwas kleiner, als die nach dem Stiel. Eine gewöhnliche Frucht iſt 2 Zoll breit und 1¾ Zoll hoch. Der oft ſtarke Kelch iſt geſchloſſen, und ſitzt bald in einer ſeichten, bald ziemlich tiefen, geräumigen Einſenkung, in der man bald kleine, ſchöne Fleiſchperlchen, bald wirkliche feine Rippen ſieht, die aber nicht über die Frucht hinlaufen, obgleich dieſe nicht ſelten durch einige flache Erhabenheiten in ihrer Rundung geſtört wird. Der holzige Stiel iſt ½ Zoll lang, und ſteht in einer ſehr tiefen, trichterförmigen, mit zimmtfarbigem Roſt bekleideten Höhle. Die Farbe der dünnen, ſchön glänzenden Schale iſt vom Baum ein blaſſes Strohweiß, welches in der Zeitigung ein ſchönes, helles Citronengelb wird, wobei man auf der Sonnenſeite eine etwas bleiche, leicht verwaſchene Röthe ſieht, die aber bei beſchatteten Früchten in einem nur ganz leichten Anflug beſteht. Die Punkte ſind ſelten, nur in der Röthe deutlich, ſie ſind ſehr fein, bräunlich, und häufig mit rothen Kreiſchen umgeben. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, ſehr fein, feſt, ſaftvoll und von einem gewürzhaften, etwas weinartigen Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt groß, oft etwas offen; die Kammern ſind geräumig, und enthalten viele vollkommene Kerne; die Kelchröhre iſt bald kurz, bald geht ſie bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im Januar und hält ſich, ohne zu welken, bis zum Sommer, vielleicht ein ganzes Jahr.

Der Baum wächſt etwas langſam, und bildet mit feinen Äſten eine ſchöne, kugelförmige Krone, dem edlen Winterborsdorfer ähnlich, nur wird er früher tragbar, wie dieſer. Der Blattſtiel hat nur Afterſpitzen.

Nr. 389. Die rothe Reinette. Reinette rouge. II. R.

A. T. G. Mag. J. 1807. S. 110. Taf. 7.

Ein ziemlich großer, ganz rother Apfel, der vorzüglich wegen ſeiner langen Dauer ſchätzbar iſt. Seine eigentliche Form iſt plattrund, doch giebt es auch öfters etwas hochausſehende Früchte. Der Bauch ſitzt unterhalb der Mitte, und wölbt ſich nach dem Stiel platt zu, nach dem Kelch hin nimmt er etwas mehr ab, und wölbt ſich daſelbſt etwas hoch zu, doch iſt die obere Wölbung ſtets auf einer Seite höher, als auf der andern, wodurch der Apfel ein etwas ſchiefes Anſehen erhält. Eine vollkommene Frucht iſt 2 Zoll 3 Linien hoch und 2 Zoll 8 Linien

breit. Der langgeſpitzte, geſchloſſene Kelch ſteht in die Höhe, und ſitzt in einer ziemlich flachen, mit kleinen Falten umgebenen Einſenkung, die nicht bemerkbar über die Frucht hinlaufen, denn gewöhnlich iſt der Bauch rund und eben. Der dicke, holzige Stiel iſt ½ Zoll lang, und ſteht in einer weiten und tiefen Höhle. Die Grundfarbe der feinen, glatten Schale iſt roth, welches auf der Sonnenſeite ins Braunrothe übergeht und oft ins Violette ſchillert. Die Punkte ſind ſehr häufig, gleichmäßig vertheilt, auffallend ſtark, weißgrau, hier und da finden ſich auch hellgraue Roſtflecken oder Figuren an der Schale. Das Fleiſch iſt weißgelb, feſt, zart, vollſaftig, von einem angenehmen, fein ſüßſäuerlichen Geſchmack.

Die Frucht zeitigt im März und hält ſich ein Jahr.

Der Baum wird ſtark, die Äſte ſtehen etwas vertheilt, und bilden eine hohe Kugelkrone, übrigens iſt er recht fruchtbar.

Aller Wahrſcheinlichkeit nach iſt dieſer Apfel mit dem unter die Gulderlinge vorkommenden Mohrenkopf eine Sorte, oder Diel's violette Winterreinette. Der Baum dieſer aus Kleinfahnern erhaltenen Reinette hat bei mir noch nicht getragen, doch ſcheint mir ſeine Vegetation von der der violetten Winterreinette verſchieden zu ſeyn.

Nr. 390. Die Forellenreinette. La Reinette tachetée. II. R.

D. IV. H. S. 107. Chr. H. Wb. S. 84.

Wurde von dem Capitän Brion aus Verdün an den Hrn. GR. Diel geſendet.

Eine ſehr ſchöne, zwar etwas kleine, aber wegen ihrer langen Dauer und großen Tragbarkeit ſehr ſchätzbare, ſowohl für die Tafel, als vorzüglich in die Wirthſchaft brauchbare Winterfrucht. Ihre Form iſt etwas länglich oder hochausſehend, und nimmt nach dem Kelch hin ſtärker, als nach dem Stiel ab. Gewöhnlich iſt eine vollkommene Frucht 2¼ Zoll breit und eben ſo hoch, öfter aber auch weniger, beſonders wenn der Baum ſehr voll hängt. Der kleine, geſchloſſene Kelch ſitzt auf der ſtumpfzugewölbten Spitze nur in einer ſeichten Einſenkung, die zuweilen etwas ſchief ſteht, indem die Frucht immer auf einer Seite niedriger, als auf der andern iſt, und dadurch zwei ungleiche Hälften hat; auch bemerkt man nichts Rippenartiges an derſelben. Der kurze und dünne Stiel ſteht in einer kleinen, engen, mit Roſt bekleideten Höhle. Die Grundfarbe iſt ein weißliches Gelb, welches bei voller Zeitigung gelb wird. Die Sonnenſeite iſt mit einer ſchönen, glänzenden Carmoiſinfarbe verwaſchen, welche nach der Schattenſeite zu bläſſer und ſtreifenartig wird, wo oft nur wenig von der Grundfarbe durchſchimmert. Die vielen, großen Punkte machen die Frucht beſonders kenntlich, welche wie ſternartige Fleckchen über dieſelbe verbreitet ſind, und ſich vorzüglich in der rothen Farbe ſchön auszeichnen, wovon ſie den Namen Forellenreinette erhalten hat. Das Fleiſch iſt weiß, etwas ins Gelbliche ſpielend, ſehr fein, feſt, nicht ſehr ſaftreich und von einem feinen, weinſäuerlichen Geſchmack.

Digitized by Google

Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kammern ſind enge, und enthalten viele ſchöne, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre iſt kurz.

Die Frucht zeitigt im März, wird im Mai am beſten, und hält ſich, gut aufbewahrt, oft ein ganzes Jahr, darf aber vor Ende Octobers nicht gepflückt werden.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, ſetzt ſein Holz etwas flach und unordentlich an, wird frühzeitig fruchtbar, verlangt aber einen guten, fruchtbaren Boden und einen warmen Sonnenſtand, ſcheint auch die Freiheit zu lieben. Der Blattſtiel hat nur hier und da feine Afterblättchen.

Dritte Ordnung.

Graue Reinetten.

Kennzeichen der Ordnung ſind:

1. **Ihre Grundfarbe iſt grün, bis zum ſchmutzigen oder unanſehnlichen Gelb.**
2. **Die Roſtüberzüge, oder die über den größten Theil der Frucht verbreiteten Roſtanflüge ſind ſehr ſichtbar.**
3. **Die Sonnenſeite iſt oft ſchmutzig, bräunlich oder ockerfarbig roth. Früchte, welche am Spalier erzogen, oder in einer beſonders guten Lage der Sonne mehr ausgeſetzt, auch in einem wärmeren Clima erwachſen ſind, haben weniger, ja oft gar keinen Roſt. Denn ein warmer, günſtiger Sommer iſt allerdings von großem Einfluß auf die mehr oder weniger ſtarken Roſtüberzüge der Früchte, und in manchen Jahren hat die graue franzöſiſche Reinette faſt gar keinen Roſt, während dagegen bei ungünſtiger Witterung die ganze Frucht damit überzogen iſt.**

Nr. 391. Der frühe engliſche Gewürzpepping. The aromatic Pippin. II. R.

D. X. H. S. 154. Stammt aus London.

Dieſer Pepping unterſcheidet ſich von dem großen Gewürzpepping ſowohl durch ſeine Farbe, als durch ſeine viel frühere Reife, und kann nicht wohl mit jenem verwechſelt werden.

Ein nur mittelmäßig großer, häufig aber etwas kleiner, nicht beſonders durch Schönheit ins Auge fallender, aber delicater früher Herbſt-Tafelapfel, von ſehr feinem, gewürzhaftem Fleiſch. In ſeiner Form hat er viel Ähnliches mit der Muskatenreinette, wird aber nicht ſo groß. Der Bauch ſitzt in der Mitte und wölbt ſich plattrund um

den Stiel, so daß er breit aufsitzt. Nach dem Kelch nimmt er stärker ab und endigt mit einer breit abgestumpften Spitze, wodurch beide Wölbungen deutlich verschieden sind. Eine vollkommene Frucht ist 2½ bis 2¾ Zoll breit und 2¼ bis 2½ Zoll hoch, häufig ist eine Seite höher, als die andere. Der lang und fein gespitzte Kelch ist fest geschlossen, bleibt hellgrün und sitzt in einer geräumigen, aber seichten, mit feinen Fältchen oder Rippen besetzten Einsenkung, wovon man auch deutliche Spuren über die Frucht hinlaufen sieht. Der sehr dünne Stiel ist 1¼ Zoll lang und steht in einer geräumigen, ausgeschweiften, tiefen, meistens mit Rost gefütterten Höhle. Die Farbe der zarten Schale ist anfangs grünlichgelb, wird aber später hellgelb, doch immer mit etwas Grün durchmischt; auf der Sonnenseite sieht man bei freihängenden Früchten eine angenehme Röthe, welche aber häufig von einem bräunlichen Rost überzogen ist, der nicht selten die ganze Schale dergestalt bedeckt, daß die Grundfarbe wenig sichtbar wird, wodurch die Frucht unter die grauen Reinetten gehört. Wahre Punkte sieht man eigentlich nicht, weder im Roth, noch in der Grundfarbe. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, fest, jedoch markicht, saftvoll und von einem angenehmen, gewürzhaften Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß, fast calvillartig und ziemlich offen; die Kammern sind sehr geräumig und enthalten viele, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht als ein stumpfer Kegel etwas herab.

Die Frucht zeitigt im October, am Zwergbaum schon im September, welkt etwas, hält sich aber, kühl aufbewahrt, 6 Wochen gut.

Der Baum wächst lebhaft, belaubt sich gut, macht viel Holz und wird bald fruchtbar. Der Blattstiel hat nur fadenförmige Afterblätter.

Nr. 392. Die graue Herbstreinette. La Reinette grise d'automne. II. R.

D. II. H. S. 94. Chr. H. Wb. S. 88. Stammt aus Metz.

Ein großer, der französischen grauen Winterreinette sehr ähnlicher Apfel, 3¼ bis 3½ Zoll breit und fast 3 Zoll hoch. Der offene Kelch sitzt in einer geräumigen, oft mit starken Beulen umgebenen Einsenkung, wovon manche sich stark und breit erhaben über die Frucht hinziehen und ihre Form oft auf der einen Seite niedriger und in der Rundung sehr unegal machen. Der kurze Stiel steht meistens der Frucht gleich in einer bald glatten und grünen, bald rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist schönes Hellgrün; die Sonnenseite ist leicht geröthet, doch weniger stark, als wie bei der grauen Winterreinette; auch ist der zimmtfarbige Rostüberzug, womit die Frucht überzogen ist, nicht so stark, wie bei jener, doch hängt dieses oft von Stand und Boden ab, worauf der Baum steht. Wahre Punkte sind nicht häufig zu sehen und sind weißgrau von Farbe. Das Fleisch ist weißlichgelb, riecht fein muskatellerartig, es ist locker,

Digitized by Google

weich, saftig, und schmeckt ganz wie das der französischen grauen Reinette, nämlich süßsäuerlich und etwas moschusähnlich. Das Kernhaus ist geschlossen und enthält nur wenig Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs oder Mitte Octobers und hält sich bis zum December.

Der Baum wächst in der Jugend sehr lebhaft, und muß am Spalier nur flüchtig geschnitten werden; er verlangt, wie der der grauen französischen Reinette, einen guten, warmen und trockenen Boden, sonst wird er leicht krebsicht, und die Früchte erlangen nicht ihre Vollkommenheit; er trägt reichlich und paßt recht gut zu Pyramiden oder zum Spalierbaum.

Nr. 393. Üllners graue Pfingstreinette. II. R.

D. syst. Bz. Nr. 596. S. 69.

Ein etwas kleiner, oder nur mittelmäßig großer, haltbarer Tafelapfel, $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und auch eben so hoch. Seine Gestalt ist kegelförmig, oben breit abgestumpft. Der Kelch sitzt in einer bald seichten, bald etwas tiefen, ebenen Einsenkung; auch ist der Bauch der Frucht rund. Der dünne, holzige Stiel ist oft über 1 Zoll lang und steht in einer tiefen, rostfarbigen Höhle. Die Farbe der etwas rauh anzufühlenden Schale ist grün, wovon aber nur bei beschatteten Früchten etwas sichtbar ist, indem ein grauer Rost die ganze Schale überdeckt; oft sieht man auf der Sonnenseite Spuren von röthlichen Streifen. Wahre Punkte findet man nicht. Das Fleisch ist recht fein, fest, saftreich und von einem gewürzhaften, angenehmen, weinartigen Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt im October und hält sich lange.

Nr. 394. Die gelbe Herbstreinette. La Reinette jaune d'automne. III. R.

D. I. H. S. 165. Chr. H. Wb. S. 85. Stammt aus Trier.

Die Frucht ist nur von mittelmäßiger Größe, von Form etwas hochplatt aussehend, $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und nur stark $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Der Kelch sitzt in einer ausgeschweiften, ansehnlichen, oft tiefen Einsenkung, um die sich einige Beulen erheben, die auch oft in verlaufenen Erhöhungen über die Frucht hingehen. Der sehr kurze Stiel steht in einer engen, nicht tiefen Höhle, welche gern lange grün bleibt. Die Grundfarbe ist ein schönes Grüngelb, das in der Reife nur blaßgelb wird, über welches sich ein dünner, kaum rauh anzufühlender, braungelblicher Rost stellenweise, manchmal aber auch auf einer ganzen halben Seite verbreitet. Beschattete Früchte haben weniger von diesem Rost und nur hier und da unregelmäßige Rostflecken. Die Punkte sind nicht häufig, fein, weißgrau und nicht fühlbar. Auf der Sonnenseite findet man niemals etwas von Roth, hingegen wird der Rost und die Grundfarbe daselbst nur etwas gelber. Das Fleisch ist ganz weiß, locker, weich, feinkörnig, saftvoll, ohne Geruch und von

einem süßsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen, geräumig, und enthält viele sehr große, vollkommene Kerne, wie man wenige in einem Apfel findet.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Octobers, hält sich aber bis in das Frühjahr, welkt gern, und darf deßhalb vor Mitte Octobers nicht abgepflückt werden.

Der Baum wächst sehr stark, wird ansehnlich groß, seine Äste gehen gerade in die Höhe und setzen ihr Fruchtholz gern in Fruchtspießen an. Bei ungünstiger Witterung leidet die Blüthe leicht; die Sommerschossen sind von braunrother, glänzender Farbe, nur mit wenig Wolle überzogen, dagegen überall mit länglichen, weißen, sehr in die Augen fallenden Punkten besetzt.

Nr. 395. Der goldartige Fenchelapfel. Fenouillet Drap d'or. II. R.

D. VIII. H. S. 143. Aus Paris.

Ein kleiner, köstlicher und sehr geschätzter Herbst- oder früher Winter-Tafelapfel von der Größe eines mittelmäßigen Borsdorfers. Seine Gestalt ist fast kugelförmig, seltener platt aussehend, von Form und Größe wie der englische Goldpepping, mit welchem er eine auffallende Ähnlichkeit hat. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich nach Kelch und Stiel flachrund ab, so daß beide Wölbungen wenig oder gar nicht verschieden sind. Eine vollkommene Frucht ist fast 2¼ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der lang und scharf gespitzte Kelch ist offen, fehlt oft gänzlich und sitzt in einer sehr geräumigen, ziemlich tiefen, oft etwas seichten, ziemlich ebenen Einsenkung, die nur zuweilen mit einigen ganz flachen Erhabenheiten besetzt ist; hingegen der Bauch der Frucht ist schön rund. Der oft dünne, holzige Stiel ist kaum ½ Zoll lang und steht bald in einer weiten und seichten, bald in einer etwas engen und ziemlich tiefen Höhle, welche bald glatt, bald mit Rost bekleidet ist. Die Farbe der etwas rauhen Schale ist hellgelb, wird in der Zeitigung hohes Goldgelb, wovon aber bei besonnten Früchten nur wenig zu sehen ist, denn die ganze Schale ist mit einem rauhen, dünnen, zimmtfarbigen Rost überdeckt, durch welchen die goldgelbe Grundfarbe nur wie marmorirt oder nur stellenweise durchscheint, wovon die Frucht den Namen **Drap d'or** (Goldzeug) erhalten hat. Beschattete Früchte hingegen haben aber sehr wenig von diesem Rost, häufig nur Anflüge davon, und sehen alsdann dem Goldpepping sehr ähnlich. Die Sonnenseite hat zuweilen einen röthlichen Schimmer, der aber nur die Goldfarbe derselben erhebt. Die Punkte sind nur bei den glatten Früchten sichtbar, sie sind häufig und bestehen meistens nur in kleinen Roststernchen. Das Fleisch ist schön gelb, riecht angenehm, ist ziemlich fest, nicht saftreich, und von einem erhabenen, zuckerartigen Geschmack, dem des Goldpeppings ziemlich ähnlich, doch nicht so kraftvoll. Das Kernhaus ist geschlossen, regelmäßig; die Kammern sind flach und etwas enge, enthalten aber viele vollkom-

mene, zimmtfarbige Kerne. Die Kelchröhre ist schmal und geht bald wenig, bald bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt Anfangs Novembers, hält sich aber nur bis in den December, wo sie melbig wird, und ist nicht so gut, wie der Goldpepping.

Der Baum wächst zwar in der Jugend lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß; er trägt bald und sehr reichlich, indem sich oft 2 bis 4 Stück Früchte an einem Fruchtkuchen befinden. Der Blattstiel hat schöne, schmale, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 396. Der Carpentin. Die kleine graue Reinette. Reinette Carpentine. II. R.

D. I. H. S. 174. T. O. G. IX. B. S. 413. Taf. 18. Chr. H. Wb. S. 82.

Eine kleine, gute Reinette von einem eigenthümlich pikanten Geschmack, von Form und Größe eines Borsdorfers. Eine ausgebildete Frucht ist 2¼ Zoll breit und 2 Zoll hoch, jedoch giebt es auch plattere Früchte, die 3 Zoll breit und 2¼ Zoll hoch sind. Der lange grünbleibende Kelch sitzt in einer schönen, nicht sehr geräumigen, etwas tiefen Einsenkung, welche oft mit feinen Rippen besetzt ist, die merklich über den Apfel hinlaufen. Der dünne Stiel ist gewöhnlich über 1 Zoll lang und steht in einer trichterförmigen, ziemlich tiefen Höhle. Die Farbe der rauhen Schale ist ein meist streifenartiges oder verwaschenes Hellroth, welches nur stellenweise durch den röthlichgrauen oder zimmtfarbenen Rost, womit der Apfel überzogen ist, auf der Sonnenseite durchscheint, das aber bei beschatteten Früchten nicht einmal sichtbar wird. Auf der Schattenseite blickt neben dem Roth ein grünlichgelber Grund durch, wohingegen bei freihängenden Früchten ziemlich große marmorirte Stellen zu sehen sind. Punkte sind nur wenige sichtbar, sie sind fein, weißgrau und fehlen oft gänzlich. Das Fleisch ist blendend weiß, hat einen angenehmen Geruch, ist unter dem Kelch ein wenig rosenroth, dabei voll Saft und von einem ganz eigenen, anziehend erquickenden, säuerlichen, pikanten Geschmack, der viele Liebhaber findet. Das Kernhaus ist geschlossen, regelmäßig, und enthält viele schwarzbraune, vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt schon im November, hält sich bis zum Frühjahr, welkt aber Weihnachten etwas, und wird alsdann milder von Geschmack.

Der Baum wächst stark, ist sehr gesund, kommt selbst in rauhen Gegenden und in schlechtem Boden gut fort; seine Zweige sind schlank und dünn, hängen sich auch gern, werden aber, wie der Borsdorfer, selten vor dem 10. bis 15. Jahre tragbar.

Eine gute Frucht für den Landmann, auf freiliegende Höhen zu pflanzen, zumal da der Apfel einen vortrefflichen Wein giebt.

Nr. 397. Die Brabänter graue Reinette. II. R.

D. VI. B. R. A. S. 60.

Von dem Hrn. Commercienrath von Nell aus Trier.

Eine nur mittelmäßig große, schön geformte, haltbare Winter-Tafelfrucht, die mit der Mennonistenreinette viel Ähnlichkeit hat. Die Form der Frucht ist plattrund, der Bauch sitzt etwas unter der Mitte nach dem Stiel zu, woselbst sie sich flachrund abwölbt, nach dem Kelch nimmt sie stärker ab, wodurch beide Wölbungen recht deutlich verschieden sind. Eine vollkommene Frucht ist 2½ Zoll hoch und 3 Zoll breit. Der kurze Kelch ist offen oder halb geschlossen, und sitzt in einer weiten, ganz seichten, ebenen Einsenkung; auch sieht man über die Frucht hin keine Erhabenheiten. Der holzige Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang und steht in einer tiefen, trichterförmigen, mit Rost bekleideten Höhle. Die Grundfarbe der fein rauhen Schale ist strohweiß, zeitig hellgelb, wovon aber nur Weniges rein zu sehen ist, indem sie mit einem fein rauhen, gelbbraunen Rost dergestalt überzogen ist, daß die Grundfarbe nur um den Kelch sichtbar bleibt; auch findet man keine Röthe an der Frucht. Die Punkte sind ziemlich zahlreich, weißgrau, und scheinen wie feine Körnchen unter dem Roste zu stecken. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, etwas fest, doch markicht, und von einem angenehmen, gewürzhaften, süßweinsäuerlichen, etwas einschneidenden Geschmacke. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind enge und enthalten starke, langgespitzte Kerne; die Kelchröhre ist flach mit einer kurzen Spitze.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Winter.

Der Baum wächst ziemlich lebhaft, bildet eine etwas breite Krone und ist recht fruchtbar. Der starke Blattstiel hat feine Afterblätter.

Nr. 398. Der gelbe Fenchelapfel. Le Fenouillet jaune. I. R.

D. III. H. S. 205. Chr. H. Wb. S. 38. T. O. G. XV. B. S. 92. Taf. 6.

Ein kleiner, wirklich delicater Tafelapfel, welcher allen andern Fenchelapfeln vorzuziehen ist, aber auch mit jenen den Fehler hat, daß er so gern welkt. Seine Form ist platt gedrückt, die Wölbungen um den Kelch und Stiel sind nur wenig verschieden; jedoch bei manchen Früchten auch sehr merklich, welche alsdann nach dem Kelch stumpf abgespitzt erscheinen. Die gewöhnliche Größe ist die eines mittelmäßigen Borsdorfers, 2¼ Zoll breit und 1¾ Zoll hoch, oft aber auch nur 2 Zoll breit und 1½ Zoll hoch. Der kleine, geschlossene Kelch sitzt in einer schönen, geräumigen, oft etwas tiefen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, welche aber nicht über die Frucht hinlaufen. Der kleine, starke Stiel steht der Frucht ganz gleich und sitzt in einer tiefen, trichterförmigen Höhle. Die Grundfarbe der rauhen Schale ist hellgelb, wovon aber nur wenig rein zu sehen ist, indem die ganze Frucht

mit einem hellen, zimmtfarbenen, feinen Roſt dergeſtalt überzogen iſt, daß nur wenig von der Grundfarbe hier und da gelbröthlich durchſchimmert. Freihängende Früchte haben auf der Sonnenſeite ein ſchönes Roth, welches gleichſam hinter dem Roſt verſteckt zu ſeyn ſcheint und nicht ſehr ausgebreitet iſt. Beſchattete Früchte ſind gar nicht oder nur ſehr wenig geröthet; auch bemerkt man beinahe gar keine Punkte, die nur ſelten um die Stielwölbung zu ſehen ſind, fein und weißgrau erſcheinen; dagegen ſind zimmtfarbene Roſtflecken und Warzen nicht ſelten. Das Fleiſch iſt ſehr weiß, fein, nicht übrig ſaftig, von einem ſtarken Fenchel- oder Anisgeſchmack, und riecht ſehr angenehm. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kammern ſind ſchön und mit vielen Kernen angefüllt.

Die Frucht zeitigt im November, iſt, wenn ſie etwas welk geworden, am ſchmackhafteſten, und hält ſich, kühl aufbewahrt, bis Weihnachten, darf aber vor Ende Octobers nicht abgenommen werden.

Der Baum wird nur mittelmäßig ſtark, ſeine dünnen, vielen Zweige ſtehen etwas abwärts und bilden eine etwas flache Krone; übrigens iſt er äußerſt fruchtbar, verlangt aber einen guten Boden und warmen Sonnenſtand, wenn ſeine Früchte vorzüglich gewürzhaft ſchmecken ſollen; auch iſt er dann weniger dem Krebs unterworfen. Der Blattſtiel hat ſehr feine, fadenförmige Afterblättchen. Zu Zwerg, auf Wildling veredelt, giebt er ſchöne Pyramiden.

Nr. 399. Die Reinette von Bretagne. La Reinette de Bretagne. II. R.

Chr. H. Wb. S. 80.

Ein mittelmäßig großer, meiſt breitgedrückter Apfel, welcher nach dem Kelch zu etwas verjüngt zuläuft, von 2½ bis 2¾ Zoll Breite und derſelben Höhe. Der Kelch ſteht in einer engen, ſeichten Einſenkung. Der dünne, beinahe 1 Zoll lange Stiel ſteht in einer ſehr engen, mit grauem Roſt umgebenen Höhle. Die rauh anzufühlende Schale iſt theils hellroth, theils goldgelb, auf der Sonnenſeite aber ſchön dunkelroth geſtreift. Im Roth ſind die Punkte gelb und groß, in der Grundfarbe aber grau. Das Fleiſch iſt fein, ziemlich feſt, abknackend, weiß, ins Gelbliche ſpielend, ſaftig und von einem mehr ſüßlichen, als weinhaften, parfümirten Geſchmack.

Die Frucht zeitigt im November, hält ſich aber nur bis zu Ende Decembers.

Der Baum hat röthlichbraune, wollige, weißpunctirte Sommertriebe, mit breit aufliegenden Augen, ein rundliches, rinnenförmig eingebogenes Blatt, welches unten weißwollig und ſtark gezahnt iſt.

Nr. 400. Die graue Reinette von Montfort. Reinette de Montfort. III. R.

D. IX. H. S. 126.

Stammt aus der Baumſchule zu Herrenhauſen bei Hannover, und

scheint eine holländische Frucht, nach Montfort in der Provinz Utrecht benannt zu seyn.

Eine nur mittelmäßig große, zum rohen Genuß recht angenehme Herbstreinette, die aber wegen zu starken Welkens im Winter weniger Werth hat. Ihre Form ist plattrund, der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich um den Kelch, wie um den Stiel flachrund, so daß beide Wölbungen sich sehr ähnlich sind, und erstere nur etwas weniges kleiner ist. Eine gewöhnliche Frucht ist 2½ Zoll breit und nur 2 Zoll hoch. Der kleine, geschlossene Kelch ist öfters fehlerhaft und dann stark offen, bleibt unten grünlich und sitzt in einer kleinen, nicht tiefen, mit einigen flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die deutlich über die Frucht bis zur Stielwölbung hinlaufen. Der kurze, kaum ½ Zoll lange Stiel steht in einer ziemlich weiten, nicht tiefen Höhle, welche glatt, oder von demselben Rost, wie die Frucht, bekleidet ist. Die Grundfarbe der etwas rauh anzufühlenden Schale ist ein schönes Hellgrün, wovon man aber nur kleine Stellen rein zu sehen bekommt, indem ein feiner zimmtfarbiger Rost fast die ganze Schale überzieht, ohne daß man irgend eine Röthe an der Frucht weiter bemerkt. Bei beschatteten Früchten sieht man mehr von der Grundfarbe durchscheinen, und diese wird dann in der vollen Zeitigung hellgelb. Die Punkte sind weitläufig vertheilt und weißgrau von Farbe. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, markicht, saftvoll und von einem sehr angenehmen, gewürzhaften, zuckerartigen Weingeschmack. Das Kernhaus hat eine hohle Achse und ist klein; die Kammern sind flach, geschlossen und enthalten kleine, schwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im November, welkt aber im Winter ganz zusammen; sie muß deßhalb sehr spät gebrochen und kühl aufbewahrt werden.

Der Baum wächst stark, belaubt sich schön und bildet eine halbkugelförmige, frühzeitig und reichlich tragende Krone, so daß oft mehre Früchte auf einem Fruchtkuchen zusammensitzen. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 401. Der graue Fenchelapfel. Le Fenouillet gris. Pomme d'Anis. II. R.

D. IV. H. S. 117. Chr. H. Wb. S. 37. Eine alte, bekannte französische Frucht.

Ein kleiner, in Frankreich sehr geschätzter, sehr süßer Apfel, der aber im Frühjahr nur zu sehr welkt. Seine Form und Größe ist die eines mäßig großen Borsdorfers; die Wölbung um den Kelch ist aber meistens etwas kleiner, als die um den Stiel, wodurch er oft etwas hochaussehend wird. Eine vollkommene Frucht ist 2 bis 2¼ Zoll breit und fast eben so hoch, oder nur etwas weniges niedriger. Der kleine, oft fehlerhafte Kelch ist offen, und sitzt in einer etwas geräumigen, mit sehr feinen Falten umgebenen Einsenkung, die aber nicht bis über die Kelchwölbung sich erheben; auch ist der Bauch der Frucht gewöhn-

lich eben. Der fleischige Stiel ist kaum ½ Zoll lang, oft nur ein Fleischbuy, und steht in einer seichten, unbedeutenden Höhle. Die Grundfarbe der rauhen Schale ist ein gelbliches Hellgrün, welches zeitig schönes Gelb wird, wovon aber nur selten, und nur bei beschatteten Früchten etwas rein zu sehen ist, indem ein dünner, grauer oder zimmtfarbiger Rost fast die ganze Schale überdeckt. Die Sonnenseite ist mit einem fast goldfarbigen Roth bald getuscht, bald geflammt, welches nach dem Stiel zu zuweilen streifenartig wird, bei beschatteten Früchten aber oft gänzlich fehlt. Die Punkte sind fein, oft häufig, aber sehr undeutlich und heller von Farbe, als wie der Rost. Das Fleisch, welches sehr angenehm riecht, ist gelblich, fein, nicht saftvoll und von einem ungemein erhabenen, anis- oder fenchelartigen Zuckergeschmack, welcher diesen Apfel besonders kennbar macht. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind flach, und enthalten viele schwarze, sehr spitze Kerne; die Kelchröhre ist sehr kurz.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr, wo sie aber ganz zusammenwelkt, muß daher so spät als möglich vom Baum abgenommen werden.

Der Baum wird nicht groß, treibt feine, schlanke Äste, die schön in die Luft gehen, und bildet mit etwas hängenden Ästen eine schöne Pyramide, er trägt sehr bald und jährlich reichlich. Der Blattstiel hat schöne, lange Afterblätter.

Nr. 402. Der rothe Fenchelapfel. Le Fenouillet rouge. II. R.

D. III. H. S. 199. Chr. H. Wb. S. 39. T. O. G. IV. B. S. 111. Taf. 7.

Ein kleiner, bekannter, süßer Tafelapfel, kaum so groß, als ein guter Borsdorfer, von beinahe kugelförmigem Ansehen, nach dem Kelch etwas mehr abnehmend, als nach dem Stiel zu; in seiner gewöhnlichen Größe ist er 2 Zoll breit und auch eben so hoch. Der starke, oft lange grünbleibende, geschlossene Kelch sitzt in einer geräumigen, etwas flachen, öfters mit feinen Falten besetzten Einsenkung; jedoch bemerkt man an der Frucht selbst nichts Erhabenes. Der bald kurze, fleischige, bald dünne, 1 Zoll lange Stiel steht in einer geräumigen, bald seichten, bald etwas tiefen Höhle, in welcher sich zuweilen ein Fleischhöcker erhebt und den Stiel auf die Seite drückt. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist ein mattes Hellgrün, später wird dasselbe etwas gelblicher, und hat immer ein etwas trübes, schmutziges Ansehen. Die Sonnenseite ist mit einem trüben, bräunlichen Roth angelaufen, welches oft streifenartig wird; dabei ist der größere Theil der Frucht mit einem rauhen, erdgrauen Rost fast ganz überzogen, wodurch nur auf der Schattenseite die Grundfarbe sichtbar wird. Die Punkte sind ziemlich zahlreich, fein, weißgrau, und besonders in der Grundfarbe sichtbar. Das Fleisch ist grünlichweiß, fein, fest, voll Saft und von einem sehr angenehmen, süßen, anis- oder fenchelartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern

ſind geräumig, und enthalten viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre iſt ſehr kurz.

Die Frucht zeitigt im December, und hält ſich bis gegen das Frühjahr, welkt aber ſtark, und darf vor dem November nicht vom Baume genommen werden. Will man die Frucht lange gut erhalten, ſo müſſen fehlerfreie Äpfel in einen reinen irdenen Topf eingelegt, mit Rinderblaſe zugebunden, und in die Erde gegraben werden, wodurch ſich die Früchte bis nach Neujahr in ihrer vollkommenen Güte erhalten.

Der Baum bleibt klein, erreicht kaum die Größe des Goldpeppings, trägt ſeine Äſte ſchön in die Luft, und bildet eine ſchmale, hochgehende Krone, dabei iſt er außerordentlich fruchtbar. Der Blattſtiel hat ſelten, und dann nur fadenähnliche Afterblätter. Zu Zwerg auf Wildling erzogen, giebt er ſchöne, bald tragbare Pyramiden, verlangt aber auch einen guten Boden und warmen Stand, und paßt überhaupt beſſer zu Zwerg, als zu Hochſtämmen.

Nr. 403. Die graue Osnabrücker Reinette. II. R.

D. IX. H. S. 181.

Eine etwas kleine, ſelten nur mittelmäßig große, etwas düſter ausſehende Winter-Tafelfrucht, von einem angenehmen, einſchneidenden Geſchmack. In ihrer gewöhnlichen Form iſt ſie etwas rund, aber oft nach dem Kelch hin ſo zugeſpitzt, wie man es bei wenigen Reinetten findet. Der Bauch ſitzt ſtark unten nach dem Stiel zu, um den ſich die Frucht flach zuwölbt. Nach dem Kelch nimmt ſie häufig ſehr ſtark ab, und bildet eine kleine, abgeſtumpfte Spitze, ſo daß beide Wölbungen auffallend verſchieden ſind. In ihrer gewöhnlichen Größe iſt ſie 2½ Zoll breit und 2½ Zoll hoch. (Nach Diel nur 1½ Zoll hoch, was wohl ein Druckfehler iſt.) Der kleinblättrige, offene Kelch ſitzt auf der kleinen abgeſtumpften Spitze kaum etwas eingeſenkt, oder nur in einer ganz ſeichten, mit feinen Falten beſetzten Einſenkung, auch ſieht man über die Frucht hin mehre Erhabenheiten, wovon manche faſt flach kantartig ſich erheben, und deren Rundung verderben. Der ſehr kurze Stiel iſt oft nur ein Fleiſchbutz, und ſteht in einer etwas engen, ziemlich tiefen, mit Roſt bekleideten Höhle. Die Grundfarbe der rauhen Schale iſt ein helles Grasgrün, welches auf dem Lager blaſſes Hellgelb wird; auf der Sonnenſeite iſt oft nur auf einer kleinen Stelle eine blutartige Röthe ſichtbar, in welcher man mehre kleine, etwas dunklere Streifen bemerkt. Der größte Theil der Schale, oft die ganze Frucht, iſt mit einem zimmtfarbigen, rauhen Roſt überzogen, welcher gern aufſpringt und Riſſe macht. Wahre Punkte ſieht man ſelten, nur hier und da einige, welche weißgrau ſind. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, ſehr fein, markicht, ſaftvoll und von einem angenehmen, fein weinſäuerlichen, einſchneidenden Geſchmack. Das Kernhaus iſt groß und ziemlich offen; die Kammern ſind geräumig, enthalten aber wenig vollkommene Kerne; die Kelchröhre geht ſpitz kegelförmig etwas herab.

Digitized by Google

Die Frucht zeitigt im December, welkt aber bei uns im Winter sehr, und muß so lange wie möglich am Baume bleiben. In nördlichen Gegenden könnte sich wahrscheinlich die Frucht bis in den Sommer halten, und alsdann auch später zeitigen.

Der Baum wächst stark, geht schön in die Luft, macht viel Holz, belaubt sich sehr stark, und wird bald und recht fruchtbar. Der dicke Blattstiel hat große, breite, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 404. Die Mennonisten-Reinette. Grauwe Menisten Renet. II. R.

D. X. Heft, S. 169.

Eine schöne, ansehnliche, auf Zwerg oft wirklich große, wohlgebaute, sehr haltbare Winter-Tafelfrucht, und eben so schätzbar für die Wirthschaft. Ihre Form ist flachrund, zuweilen neigt sie sich aber auch etwas zur Kugelform. Der flache Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich von da nach beiden Seiten gleichmäßig abnehmend, flachrund zu, selten ist die Wölbung nach dem Kelch etwas kleiner, als die nach dem Stiel. Eine auf Hochstamm erwachsene, vollkommene Frucht ist 3 Zoll breit und 2¼ Zoll hoch, auf Zwerg wird sie aber größer. Der schmale und langgespitzte Kelch ist weit offen, und sitzt in einer ausgeschweiften, flachen, oft ganz seichten, mit mehren ganz feinen Fältchen besetzten Einsenkung, über den Bauch aber ist die Frucht gut abgerundet und eben. Der starke, holzige Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang, und steht in einer geräumigen, tiefen, rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist vom Baum schönes Hellgrün, welches auf dem Lager schönes Citronengelb wird; die Sonnenseite hat einen leichten Anflug von erdartiger Röthe, welche aber bei den mehresten Früchten fehlt. Überdieß ist noch die Schale mit einem zimmtfarbigen Rost überzogen, der stellenweise fehlt und die Grundfarbe durchscheinen läßt, oder wie zersprengt aussieht. Die Punkte sind weitläufig, stark und weißgrau. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, fest, voll Saft, und von einem sehr guten, kraftvollen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist fest geschlossen; die länglichspitzen Kammern enthalten ziemlich viele, ungemein starke, lange Kerne. Die Kelchröhre ist ganz flach.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis zum Frühling, wo sie alsdann welkt.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht in spitzen Winkeln in die Höhe, macht vieles Fruchtholz, und wird bald und recht fruchtbar. Der dünne Blattstiel hat kleine, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 405. Der weinsäuerliche Retel. La Reinette grise de Champagne. II. R.

D. I. B. N. A. S. 124.

Stammt aus Trier, in deutschen Baumschulen kommt er als Reinette grise de Champagne vor.

Ein nur selten mittelmäßig großer, haltbarer Winterapfel zum

rohen Genuß. Die Frucht ſieht in Form und Anſehen dem Carpentin ſehr ähnlich, nur hat ſie einen kürzern Stiel, wie dieſer, gewöhnlich iſt ſie mehr kugel-, als plattförmig. Der Bauch ſitzt etwas unter der Mitte, und wölbt ſich nach dem Stiel plattrund zu, nach dem Kelch nimmt er viel ſtärker ab, und endet daſelbſt ſtumpfſpitz, wodurch beide Wölbungen ſtark verſchieden werden. Der Kelch iſt kurz, geſchloſſen, und ſitzt in einer engen, tiefen, ebenen Einſenkung; auch ſieht man über die Frucht keine deutlichen Erhabenheiten hinlaufen, es ſei denn bei ſtarken Zwergfrüchten. Der Stiel iſt ſehr kurz, meiſtens nur ein Fleiſchbutz, und ſteht in einer tiefen, mit dem gewöhnlichen Roſt gefütterten Höhle. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale iſt vom Baum hellgrün, wird nach und nach hellgelb, ſie iſt aber ſelten rein zu ſehen, indem ein feiner, brauner Roſt die ganze Schale überzieht, durch welchen auf der Sonnenſeite eine leichte erdartige Röthe, ſo wie auf der Schattenſeite die Grundfarbe nur ſtellenweiſe durchſcheint. Das Rothe erſcheint häufig nur in einzelnen Streifen. Die Punkte ſind weitläufig vertheilt, und nur auf der Schattenſeite deutlich. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, ſehr fein, feſt, recht ſaftvoll und von einem angenehmen, erfriſchenden, kraftvollen Weingeſchmack. Das Kernhaus iſt geſchloſſen, etwas enge, enthält aber viele vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich bis zum Sommer.

Der Baum wächſt lebhaft, treibt nur wenige Äſte, und bildet eine lichte, etwas flache Krone, trägt aber bald und reichlich. Der Blattſtiel hat dünne, fadenförmige Afterblätter. Die Frucht möchte ſo wie der Carpentin einen vorzüglich guten, haltbaren Wein geben.

Nr. 406. Die ſpäte gelbe Reinette. La Reinette jaune tardive. I. R.

D. I. H. S. 161. Chr. H. Wb. S. 86. Stammt von Brüſſel.

Ein noch ziemlich ſeltener, gewöhnlich nur mittelmäßig großer, öfters aber auch wirklich großer, vortrefflicher Tafelapfel. Die Frucht iſt von platter Form, nur ſelten erhebt ſie ſich zu einer Art von Kugelform, und iſt in ihrer Vollkommenheit 3 Zoll breit und 2¼ Zoll hoch, aber mehrentheils auf einer Seite höher, als auf der andern. Der Kelch ſitzt in einer geräumigen, oft flachen, jedoch meiſtens tiefen, mit feinen Rippen beſetzten Einſenkung, welche ſtumpf erhaben über die Frucht hinlaufen, und deren Rundung alsdann entſtellen. Der kurze, fleiſchige Stiel ragt ſelten viel hervor, und ſteht in einer tiefen, engen Höhle. Die Grundfarbe der Schale iſt ein ſchönes Gelb, das aber auf der Sonnenſeite ein hohes Goldgelb wird, und nur ſelten etwas röthlich angeflogen iſt; dabei iſt der größere Theil der Frucht mit einem ſchön zimmtfarbigen, rauh anzufühlenden Roſt überzogen, welcher bald flammig, bald zuſammenhängend faſt über die ganze Schale verbreitet iſt, durch welchen, ſo wie bei der franzöſiſchen grauen Reinette, die gelbe Farbe nur ſtellenweiſe durchſcheint. Punkte findet man nur wenige, ſie ſind braun; hingegen deſto mehr feine Er-

Digitized by Google

höhungen, als ob Mohnsamen unter der Schale sich befände, wodurch dieselbe nur noch rauher wird. Das Fleisch ist weißgelb, fest, fein, markicht, voll Saft, von einem süßsäuerlichen, angenehmen Geschmack und Geruch. Das Kernhaus ist offen, breit, und enthält viele vollkommene, hellbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr, welkt aber dann, darf daher vor Anfang Novembers nicht vom Baume abgenommen, und muß in einem besonders kühlen Obstgewölbe aufbewahrt werden.

Die Blätterstiele haben keine Afterblätter, werden aber im Herbst carmoisinroth.

Nr. 407. Der graue Kurzstiel. La Reinette Court-pendu gris. II. R.

D. III. H. S. 215. Chr. H. Wb. S. 57. T. O. G. II. B. S. 214. Taf. 11.

Eine große, mit der grauen, französischen Reinette sehr nahe verwandte, vortreffliche Tafelfrucht, und für die Küche schätzbar. In ihrer Form ist sie zwar plattaussehend, läuft aber doch von der Mitte aus stark abnehmend gegen den Kelch hin, wodurch sie ein stumpfzugespitztes Ansehen gewinnt; hingegen die Wölbung um den Stiel ist breit und platt, so daß die Frucht gut aufsitzt. Eine vollkommene Frucht ist 3 bis 3¼ Zoll breit und 2½ bis 2¾ Zoll hoch. Der spitzblättrige, halb offene Kelch sitzt in einer geräumigen, schüsselförmigen, tiefen, mit fast rippenartigen Beulen umgebenen Einsenkung, die aber über die Frucht selber nicht als wahre Rippen fortlaufen, obgleich diese selten ganz rund, mehrentheils länglich breitgedrückt ist. Der sehr kurze, dicke Stiel steht in einer geräumigen, ansehnlich tiefen Höhle, doch aber auch häufig der Stielwölbung gleich. Die Grundfarbe der feinen Schale ist vom Baum hellgrün, später gelblichgrün, und zuletzt ein trübes Gelb. Auf der Sonnenseite bemerkt man einen leichten Anflug von einer schwachen Röthe, welche aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Die Schale ist mit einem rauhen, bräunlichen Rost überzogen, der theils stellenweise zusammenhängt, fast netzförmig aussieht, theils in zersprengter Manier über den Apfel vertheilt ist, durch welchen die Grundfarbe durchscheint *). Wahre Punkte hat diese Frucht nicht, oder selten, aber Früchte, die weniger Rost haben, bekommen hier und da einige graue Sternchen. Das Fleisch ist weißgelb, sehr fein, ziemlich fest, nicht übrig saftig und von einem gewürzhaften, weinsäuerlichen, erhabenzuckerartigen Geschmack, der den der grauen, französischen Reinette fast übertrifft. Das Kernhaus ist geschlossen und unten breit; die Kammern sind etwas enge, und enthalten nur wenig Kerne. Die große, grüne Ader, welche das Kern-

*) Selten habe ich in unserer Gegend den Rostüberzug an diesem Apfel auffallend befunden, ja in warmen Sommern fast gar keinen, dagegen viele starke, rauhe Punkte.

haus umſchließt, endigt ſich mit ihren dunkelgrünen Spitzen in der Mitte der Kelchröhre, wo die weiblichen Blüthen-Stempel zur Befruchtung der Kerne ſitzen.

Die Frucht zeitigt im December, hält ſich bis in das Frühjahr, darf aber nicht zu früh abgenommen werden, ſonſt welkt ſie zu ſtark.

Der Baum wächſt ſtark, wird groß, belaubt ſich ſchön und dicht, und iſt recht fruchtbar, er hat viel ähnliches von dem der grauen franzöſiſchen Reinette, und verlangt wie dieſer einen guten, nicht allzufeuchten Boden. Der Blattſtiel hat nicht immer, und dann nur ſehr feine, fadenähnliche Afterblätter. Verdient häufige Anpflanzung.

Nr. 408. Die engliſche Spitalsreinette. Sikhouse Apple. I. R.

D. X. H. S. 139.

Stammt aus London, aus der Kirk'ſchen Baumſchule.

Ein ſchöner, wohlgeformter, delicater Winter-Tafelapfel von Reinettengröße, welcher aus England herſtammt, und wahrſcheinlich ſeinen Namen wegen ſeines für Kranke ſo erquickenden Geſchmackes, oder auch vielleicht wegen ſeiner Auffindung in dem Garten eines Spitals erhalten hat. Seine Geſtalt iſt kugelförmig; der Bauch ſitzt in der Mitte, und wölbt ſich flachrund nach dem Stiel zu, und gewöhnlich auch eben ſo nach dem Kelch, wodurch ſich beide Wölbungen völlig ähnlich ſehen, und nur manchmal iſt die Kelchwölbung etwas kleiner. Eine vollkommene Frucht iſt 2¾ Zoll breit und gewöhnlich nur 2½ Zoll hoch. Der anſehnliche, langgeſpitzte Kelch iſt meiſtens offen, und ſitzt in einer ſehr geräumigen, ausgeſchweift tiefen Einſenkung, in der man mehre feine Rippchen ſieht, aber die Frucht ſelber iſt gewöhnlich eben und rund. Der ſtarke, holzige Stiel iſt ¾ Zoll lang, zuweilen auch kurz, und ſteht bald in einer flachen, bald recht tiefen, mit Roſt gefütterten Höhle. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale iſt vom Baum ein gelbliches Hellgrün, welches ſpäter helles Citronengelb wird, wobei auf der Sonnenſeite bei recht freihängenden Früchten eine ſanfte Röthe zu ſehen iſt, wodurch aber die gelbe Farbe oft nur goldartig gefärbt wird; bei beſchatteten Früchten hingegen bemerkt man nichts von dieſer Röthe. Der größere Theil der Schale iſt mit einem zimmtartigen Roſt, theils in großen zuſammenhängenden Strecken, theils in zerſprengter Manier, überzogen, zwiſchen welchem die Grundfarbe durchſcheint. Die Punkte ſind ſehr weitläufig vertheilt, fein, oft kaum bemerkbar, weißgrau, aber auf der Sonnenſeite oft carminroth. Das Fleiſch iſt weißlichgelb, ſehr fein, feſt, recht ſaftvoll und von einem kraftvollen, gewürzhaften, ſehr angenehmen, zuckerartigen Weingeſchmack, dem engliſchen Goldpepping ſehr ähnlich. Das Kernhaus iſt etwas groß, aber geſchloſſen; die Kammern ſind geräumig, und enthalten ſehr viele, oft 15 lange, vollkommene Kerne, deren oft 4 in einer Kammer ſind. Die Kelchröhre geht cylinderförmig bis auf die Spitze des Kernhauſes herab.

Die Frucht zeitigt im December, hält ſich bis in das Frühjahr,

welkt aber etwas im Winter, weßhalb sie nicht zu früh abgenommen werden darf.

Der Baum wächst stark, macht vieles Holz, belaubt sich schön, und ist recht fruchtbar. Der Blattstiel hat schöne, lanzettförmige Afterblätter.

Wahrscheinlich ist dieser Apfel eine Kernfrucht von dem englischen Goldpepping, aus welchem die Engländer viele neue Peppingsarten erzogen haben, er übertrifft diesen aber an Güte.

Nr. 409. Die Zimmtreinette. Zimmtfarbige Reinette. Kaneel - Renet. I. R.

D. XII. H. S. 165.

Ein mittelmäßig großer, etwas düster aussehender, köstlicher Tafelapfel von ausgesucht gutem Geschmack. Seine Gestalt ist kugelförmig und sehr regelmäßig gebaut; eine vollkommene Frucht ist 2½ bis 2¾ Zoll breit und 2¼ bis 2⅜ Zoll hoch. Der lang und scharfgespitzte Kelch ist offen, und sitzt in einer schönen, geräumigen, tiefen Einsenkung, auf deren Rand sich keine Rippchen zeigen, obgleich die Frucht selten ganz eben ist, und ihre Rundung häufig durch flache Erhabenheiten gestört wird. Der starke, holzige Stiel ist sehr kurz, zuweilen dünn, und ½ Zoll lang, und steht in einer ziemlich tiefen, öfters im Winter noch grünen Höhle. Die Farbe der rauhen Schale ist vom Baum grünlichgrau, in der Zeitigung gelb, und über und über mit einem bräunlichen Rost überzogen, durch welchen die Grundfarbe durchscheint, und der Frucht das zimmtfarbige Ansehen giebt, wovon sie ihren Namen erhalten hat. Stark besonnte Früchte sind zuweilen auf der Sonnenseite etwas bräunlichroth angelaufen, oder es erscheint nur daselbst die Farbe etwas goldartiger. Die Punkte sind oft zahlreich und deutlich, oder sehr fein und nur wenig ins Auge fallend. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, saftig, fest und von einem kräftigen, etwas zimmtartigen, sehr angenehmen, weinartigen Zuckergeschmack, wie die Reinette von Orleans. Das Kernhaus ist sehr klein und geschlossen; die Kammern sind flach, enge, und enthalten nicht viele, aber starke, spitzeiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist ganz kurz.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich den ganzen Winter hindurch bis in das Frühjahr, welkt etwas spät im Winter, und muß wie alle grauen Reinetten so spät als möglich gebrochen werden.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht mit etwas abstehenden Ästen doch noch gut in die Luft, und bildet eine kugelförmige Krone; er trägt reichlich und selbst in ungünstigen Jahren, verlangt aber einen guten Boden und warmen Stand. Der Blattstiel hat schöne, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 410. Die Reinette von Montbron. La Reinette de Montbrone. II. R.

D. V. B. R. A. S. 102. Chr. H. Wb. S. 91.

Eine ansehnlich große, düster aussehende, gut geformte, späte

Winter-Tafelfrucht, von recht angenehmem Geſchmack. Ihre Form iſt meiſtens flachrund, öfters faſt etwas käſeartig gebaut, und in ihrem Anſehen hat ſie viel Ähnliches von der grauen franzöſiſchen Reinette. Eine gewöhnliche Frucht iſt 3½ bis 3¾ Zoll breit und nur 2½ Zoll hoch. Der ſcharfgeſpitzte Kelch iſt geſchloſſen, und ſitzt in einer etwas engen, aber oft recht tiefen, faſt ſchüſſelförmigen Einſenkung, in der man öfters etwas von einigen flachen Erhöhungen bemerkt, die aber meiſtens nur undeutlich über die Frucht hinlaufen. Der kurze Stiel ſteht in einer weiten, tiefen, trichterförmigen Höhle, die mit Roſt bekleidet iſt. Die Farbe der etwas rauhen Schale iſt ein trübes Olivengrün, das ſelbſt in der Zeitigung zwar bleicher, aber nicht gelb wird, wovon aber nur ſelten etwas rein zu ſehen iſt, indem ein trüber, brauner Roſtüberzug faſt die ganze Schale überdeckt, wobei in der Regel keine Spur von Röthe zu bemerken iſt, eben ſo wenig eigentliche Punkte. Das Fleiſch iſt weiß, ins Grünliche ſpielend, fein, recht ſaftvoll, markicht und von einem gewürzhaften, recht angenehmen, fein weinſäuerlichen Zuckergeſchmack, der grauen, franzöſiſchen Reinette ähnlich. Das Kernhaus iſt geſchloſſen, ziemlich groß; die Kammern ſind geräumig, und enthalten nur wenig vollkommene, kleine, ſpitze Kerne. Die Kelchröhre iſt groß, kurz, breit und abgeſtumpft.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich bis in das Frühjahr, wo ſie aber etwas welkt.

Der Baum wächſt nur langſam, und bildet mit ſtarkabſtehenden Äſten eine flachgewölbte, licht belaubte Krone, trägt aber ſehr reichlich. Der Blattſtiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 411. Die Reinette von Auvergne. La Reinette d'Auvergne. II. R.

D. X. Hft. S. 164. Chr. H. Wb. S. 79. A. T. G. M. 1806. S. 199 Taf. 15. D. O. C. Nr. 42.

Eine nur mittelmäßig große, ſehr haltbare, eben nicht beſonders ins Auge fallende, doch vortreffliche Reinette, welche der ſpäten gelben Reinette am ähnlichſten ſieht. Ihre Geſtalt iſt kugelförmig, und eine vollkommene Frucht 2¾ Zoll breit und 2½ Zoll hoch; doch giebt es auch Früchte, welche 3 Zoll breit und 2¾ Zoll hoch ſind. Der lang und ſcharf geſpitzte Kelch iſt geſchloſſen, ſteht in die Höhe und ſitzt in einer geräumigen, tiefen, ſchüſſelförmigen Einſenkung, die mit flachen Erhabenheiten beſetzt iſt, wovon ſich einige über die Frucht hinziehen und häufig deren Rundung verſchieben. Der kurze, holzige Stiel ſteht meiſtens der Stielwölbung gleich, in einer ſchönen, tiefen, trichterförmigen, roſtfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale iſt vom Baum ein gelbliches Hellgrün, welches aber auf dem Lager ein ſchönes, hohes Citronengelb wird, wovon aber der größere Theil mit einem bräunlichen, bald wie marmorirten, bald zuſammenhängenden Roſt überzogen, und wobei auf der Sonnenſeite ſelten eine wahre Röthe zu bemerken iſt. Die Punkte ſind ſehr zahlreich

Digitized by Google

[illegible] [illegible] [illegible] [

Die Frucht zeitigt im December oder Januar und hält ſich bis in das Frühjahr, wo ſie aber welkt.

Der Baum wächſt lebhaft und wird groß, er geht ſchön in die Luft, belaubt ſich gut, ſetzt bald Fruchtholz an und trägt ſehr reichlich. Der Blattſtiel hat ſchöne, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 413. Die Reinette von Damaſon. Reinette double de Damason. II. R.

D. III. H. S. 221. Chr. H. Wb. S. 84.

Ein anſehnlicher großer, ſchöner Apfel, mehr für die Wirthſchaft, doch auch noch für die Tafel brauchbar, der viel Ähnliches von der grauen franzöſiſchen Reinette an Güte und Geſchmack hat. In ſeiner wahren Geſtalt kommt er der Kugelform am nächſten, die Wölbung um den Stiel iſt von der um den Kelch wenig oder gar nicht verſchieden; doch giebt es auch Früchte, welche eine etwas hochlängliche Form annehmen. Eine gewöhnliche Frucht iſt 2¾ bis 3 Zoll breit und 2½ bis 2¾ Zoll hoch, oft noch etwas höher. Der kleine, geſchloſſene, bräunliche Kelch ſitzt in einer ſchönen, geräumigen, ganz ebenen, roſtfarbigen Einſenkung, und nur zuweilen wird der Bauch der Frucht durch einige breite Erhabenheiten in der Rundung etwas uneben, welches oft gar nicht bemerklich iſt; gewöhnlich nimmt ſie eine ſchöne runde Form an. Der kurze Stiel ſteht kaum über der Stielhöhle hervor und ſitzt in einer tiefen, geräumigen Höhle, welche mit einem fuchsfarbigen Roſt bekleidet iſt, der ſich meiſtens über die ganze Stielwölbung, nach der Schattenſeite zu dünner, vertheilt und bis nach dem Kelch zu geht. Manche Früchte ſind faſt größtentheils mit dieſem röthlichbraunen theils zerſprengten, theils zuſammenhängenden Roſt überzogen, wodurch ſie ſich rauh anfühlen laſſen. Die Grundfarbe iſt anfänglich ein blaſſes Hellgrün, welches ſich auf dem Lager erſt ſpät verändert. Die Sonnenſeite iſt mit einem glänzenden, dunklen, eben nicht ſchönen Blutroth verwaſchen, getuſcht und punctirt, worin man noch viele dunklere, kurz abgeſetzte Streifen ſehr deutlich ſieht, die aber nur auf der Schattenſeite ſichtbar werden und ſich oft einzeln und blaßroth daſelbſt verbreiten. In der Grundfarbe bemerkt man keine Punkte, hingegen im Roth zeigen ſich manchmal einige feine, ſchöne, gelbe Punkte. Das Fleiſch iſt gelblichgrün, fein, feſter, als bei der grauen Reinette, voll Saft und von einem zuckerartigen Muskatellergeſchmack, welcher mit der grauen Reinette Ähnlichkeit hat, nur etwas gröber iſt. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kammern ſind geräumig, und enthalten ziemlich viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre iſt kurz und ſpitz.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich bis ſpät in das Frühjahr, darf aber vor Ende Octobers nicht gepflückt werden, ſonſt welkt ſie wie die franzöſiſche graue Reinette; in der Reife hat ſie einen feinen, angenehmen Geruch.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, macht langes, ſchön be-

laubtes Holz, ſetzt viel kurzes Fruchtholz an und wird bald recht fruchtbar. Der Blattſtiel hat ſehr feine, ſchmale Afterblättchen. Die Frucht wird auf Zwergſtamm am beſten, verlangt aber einen warmen Stand und einen gut gebauten Boden, indem ſie aus wärmeren Gegenden abſtammt.

Nr. 414. Die Goldreinette von Bordeaux. La Reinette d'or de Bordeaux. I. R.

A. T. G. M. Jahrgang 1804. S. 224. Taf. 13. D. O. C. Nr. 13.

Dieſe ſchöne und köſtliche Reinette erhielt Sickler von dem Hrn. Gerichtsactuarius Rochol in Soeſt, welcher ſie aus Bordeaux bekommen hatte. Die Form der Frucht iſt abgeſtumpft hochausſehend und läuft von der Mitte aus etwas verjüngt ſowohl nach dem Kelch, als nach dem Stiele zu, woſelbſt ſie ſich ſtumpf abrundet. Eine vollkommene Frucht iſt 3⅞ Zoll hoch und 4¼ Zoll breit (Colm. Zoll.). Der offene Kelch ſitzt in einer flachen, mit kleinen Falten beſetzten Einſenkung, aus welcher mehre kantartige Erhöhungen über die Frucht hin bis in die Stielhöhle laufen, wodurch der Apfel zuweilen ein ſchiefes Anſehen erhält, ohne dadurch unanſehnlich zu werden. Überhaupt nimmt die Frucht häufig verſchiedene Formen an. Der kurze, fleiſchige Stiel ſteht in einer geräumigen und tiefen Höhle, worin oft der Fruchtknoten ſo tief mit hineingewachſen iſt, wie bei der Familie der Kurzſtiele, ſo daß man beim Abnehmen der Früchte vorſichtig zu Werke gehen muß, um dieſen nicht abzubrechen. Die Grundfarbe der ſanften, dünnen Schale iſt vom Baume gelbgrün, wird aber auf dem Lager ein ſchönes hohes Gelb. Auf der Sonnenſeite iſt die Schale hochroth verwaſchen, welches die Grundfarbe noch mehr erhöhet und ihr ein goldfarbiges Anſehen giebt. Die Schattenſeite iſt mit einem Anflug von Roſt figurenähnlich überzogen, welcher ſich auch in die Stielhöhle verbreitet. Die ganze Schale iſt mit grauen Punkten weitläufig beſtreut. Das Fleiſch iſt gelblichweiß, fein, zart, mürbe, voll Saft, und von einem erhabenen, gewürzhaften, zuckerſäuerlichen Geſchmack. Das Kernhaus iſt oval; die 5 Kammern ſind geräumig, enthalten aber nur wenig vollkommene Kerne, die ſchwarzbraun, platt und ſtumpfſpitzig geformt ſind.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich bis in den März; läßt man ſie aber länger liegen, ſo ſchrumpft dieſelbe ein und verliert den Geſchmack. Zu der gehörigen Zeit genoſſen, iſt es ein delicater Tafelapfel.

Der Baum wächſt gut, wird aber nicht übrig groß; die Zweige ſetzen ſich unregelmäßig und weitläufig an, ſind nicht ſtark belaubt; die Sommertriebe ſind ſtark und ſchwarzbraun und die Fruchtknospen mit grüner Wolle überzogen. Verdient, wegen Schönheit und Güte der Frucht, häufig, aber in gutem Boden und warmer Lage, angepflanzt zu werden.

Bei Unterſuchung einiger von Kleinfahnern erhaltenen Früchte

fand ich dieselben der obigen Beschreibung und Abbildung nicht entsprechend, und nur die Versicherung des von Seebachschen Gärtners, Hrn. Sundhaußen, welcher für die Ächtheit der von dem Hrn. Pfarrer Sickler angepflanzten und von dem Hrn. Gerichtsactuarius Rochol in Soest übersendeten Bord. Goldreinette bürget, hindert mich noch, zu glauben, daß hier ein Irrthum vorgefallen seyn könnte. Die erhaltenen Früchte gehören wirklich zur 3. Ordnung unter die grauen Reinetten, und auch der Hr. GR. Diel, welcher diese Frucht zwar noch nicht beschrieben, fand dasselbe. Durch die Güte des Hrn. Pastor Fuhrmann zu Hamm erhielt ich Pfropfreiser von der ächten Bord. Goldreinette, welche derselbe von dem Hrn. Gerichtsact. Rochol selbst erhalten hatte; daher wird die Folge darthun, ob meine Vermuthung gegründet ist.

Nr. 415. Die Zitzenreinette. La Reinette de la Chine. I. R. D. XXI. H. S. 146.

Stammt vom Hrn. Prof. Märter in Hernals bei Wien; ihren Namen Reinette de la Chine mag sie wohl der einem chinesischen Haarzopf ähnlichen Gestalt ihres Kelches zu verdanken haben; der Hr. GR. Diel gab ihr aber den passendern Namen Zitzenreinette, weil der Kelch eher einer Brustwarze, als einem Haarzopf ähnlich sieht.

Ein nur mittelmäßig großer, sehr kenntlicher, vortrefflicher Winter-Tafelapfel, von einem recht kraftvollen Geschmack. Seine gewöhnliche Form ist plattrund, oft käsförmig, dem Zwiebelborsdorfer sehr ähnlich und nur selten hochaussehend oder conisch. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich sowohl nach dem Kelch, als nach dem Stiel gleichmäßig zu, nur bei hochaussehenden Früchten ist die Wölbung nach dem Kelch von der nach dem Stiel verschieden. Eine platte Frucht ist 2½ Zoll breit und nur 2 Zoll hoch, ja oft noch viel niedriger. Der charakteristische Kelch ist bald lang und fein gespitzt, häufig aber fehlerhaft, und steht erhaben, wie bei der Sommereierbirne, mit 5 Fleischperlen umgeben, einer Brustwarze ähnlich obenauf, die Frucht selber aber ist eben in ihrer Rundung. Der Stiel ist bald dünn und holzig und ½ Zoll lang, oder ein Fleischbutz, und steht selten etwas vertieft, gewöhnlich der Stielwölbung gleich. Die Farbe der etwas rauhen Schale ist vom Baum helles, oft noch grünliches Strohweiß, welches aber in der Zeitigung hohes Citronengelb wird; die Sonnenseite ist mit einem leichten Anflug von Röthe belegt, die später hellroth wird und hier und da etwas Streifenartiges verräth. Über die Schale verbreiten sich noch mehr oder weniger starke zimmtfarbige Rostanflüge, welche aber zuweilen auch sehr unbedeutend sind. Die Punkte sind sehr häufig, von Farbe wie der Rost, bestehen oft in starken Fleckchen und sind nur in der Grundfarbe recht sichtbar. Das Fleisch ist weißlichgelb, sehr fein, saftvoll, und von einem sehr angenehmen, kräftigen, gewürzhaften, erhabenen, etwas weinartigen Zuckergeschmack, der viel Ähnliches von dem der Reinette von Orleans

hat. Das Kernhaus iſt bald etwas offen, bald feſtgeſchloſſen; die Kammern ſind ziemlich geräumig und oft voller ſchöner, vollkommener Kerne. Die Kelchröhre iſt kurz und ſpitz.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich bis zum Frühjahr, wo ſie aber welkt.

Der Baum wächſt etwas langſam und bildet mit etwas abſtehenden Äſten eine breitgewölbte Krone, trägt aber ſehr reichlich, wodurch die Früchte oft nur die Größe eines Borsdorfers erreichen. Der ſtarke Blattſtiel hat bald ſtarke lanzett-, bald nur fadenförmige Afterblätter.

Die Frucht muß ſpät abgenommen und kühl aufbewahrt werden, welkt ſonſt bald wie der engliſche Goldpepping.

Nr. 416. Die Kapuziner-Reinette. La Reinette de Capucines. II. R.

D. ſyſt. Verz. N. 597. S. 69. Aus Jever in Weſtphalen.

Eine mittelmäßig große, gewöhnlich flachrunde, recht haltbare Tafelfrucht, 2½ bis 2¾ Zoll hoch und 3 Zoll breit. Der Kelch ſitzt in einer flachen, ebenen Einſenkung; auch ſieht man über den Bauch keine Erhabenheiten hinlaufen. Der Stiel iſt meiſtens nur ein kurzer Fleiſchbutz. Die Farbe der fein rauh anzufühlenden Schale iſt wegen des braunen Roſtüberzuges, womit die ganze Frucht überzogen iſt, faſt gar nicht zu ſehen; auch bemerkt man auf der Sonnenſeite keine Röthe. Die Punkte ſind ſehr fein und kaum bemerkbar. Das Fleiſch iſt weißlichgelb, fein, ſaftvoll, von einem gewürzhaften, angenehm weinichten Zuckergeſchmack.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich bis in den Sommer.

Nr. 417 a. Die Reinette von hoher Güte. La Reinette de haute bonté. II. R.

Chr. H. Wb. S. 48. Noiſette I. B. S. 330. Nr. 66.

In mehren Baumſchulen-Catalogen finde ich dieſen Apfel unter den Reinetten angeführt; Chriſt aber hält ihn für einen Gulderling. Eine verkrüppelte Frucht, welche ein junger Baum in der Baumſchule trug, zeigte mehr die Charaktere einer Reinette, als die eines Gulderlings, weßhalb ich ſolchen auch unter die grauen Reinetten, bis auf nähere Unterſuchung, ſetzte.

Nach Chriſt iſt es ein ſehr guter und großer Apfel, an den Enden breit gedrückt und etwas dicker, als hoch, deſſen Rippen nicht alle über die Frucht hinlaufen. Der Apfel iſt 2⅞ Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der Kelch ſteht in einer tiefen, mit Beulen umgebenen Einſenkung. Der dicke Stiel ſteht in einer tiefen, engen Höhle. Die Farbe der glatten Schale iſt hellgrün, wird in der Zeitigung gelblich, und iſt auf der Sonnenſeite kaum bemerkbar geröthet. Das Fleiſch iſt weiß, ein wenig grünlich, zart, mit einem fein ſäuerlichen, ſtark parfümirten Saft.

Die Frucht zeitigt im Jan. und Febr. und hält ſich noch länger.

Der Baum wächſt gut; die Sommerlatten ſind röthlich ohne Wolle und hier und da getüpfelt. Die Augen ſind breit und ſpitz, mit rothen Punkten, und ſtehen nur mäßig auf ihren Augenträgern hervor.

Nr. 417 b. Die ächte graue franzöſiſche Reinette. La Reinette grise françoise. II. R.

D. I. H. S. 168. Chr. H. Wb. S. 87. T. O. G. VII. B. S. 89. Taf. 6.

Dieſe allgemein bekannte gute Reinette wird noch immer häufig unächt, durch ihr ähnlich ſehende, aber weniger gute graue Reinetten, unter ihrem Namen verbreitet.

Die ächte graue franzöſiſche Reinette iſt von anſehnlicher Größe und häufig ſehr unregelmäßiger, doch immer platter Form, von der Mitte nach dem Kelch zu ſpitziger zulaufend, als gegen den Stiel. Eine auf Hochſtamm erwachſene vollkommene Frucht iſt ſtarke 3½ Zoll breit und faſt 3 Zoll hoch. Der lange grünbleibende Kelch ſitzt in einer ziemlich tiefen, uneben geformten, mit einigen ſeichten Rippen beſetzten Einſenkung, wovon ſich ſelten eine einzelne ſtark erhebt, und bemerkbar über den Apfel hinläuft, oder durch eine breite Erhöhung die Form der Rundung verdirbt. Der ziemlich ſtarke, holzige Stiel ſteht in einer ſchönen, tiefen, roſtfarbigen Höhle und ragt nur wenig hervor. Die Grundfarbe der rauh anzufühlenden Schale iſt olivengrün, auf der Sonnenſeite aber gelbgrün, und dabei mit einem ſchmutzigen Roth nur leicht angelaufen, das aber bei beſchatteten Früchten gänzlich fehlt, hingegen bei ſtark beſonnten ein ſchmutziges Braunroth wird. Über die ganze Schale verbreitet ſich ein ſchmützig grauer Roſtüberzug, der oft ganze Stellen dergeſtalt einnimmt, daß nur wenig von der Grundfarbe rein zu ſehen iſt, dabei rauh und öfters aufgeſprungen, faſt den ganzen Apfel bedeckt. Mehrentheils iſt der Roſt mit der Grundfarbe durchmiſcht und das Grau- und Olivengrün erſcheint dann wie marmorirt. In der Grundfarbe bemerkt man noch ziemlich viele weißgraue, feine Punkte, welche aber im Roſte nicht zu ſehen ſind. Das Fleiſch iſt weiß, ins Grünlichgelbe ſpielend, weich, locker, ziemlich ſaftig, und von einem ganz eigenen, etwas moſchusähnlichen Zuckergeſchmack, der viele Liebhaber findet und den Apfel ſehr beliebt macht; auch giebt er vortreffliche Compots. Das Kernhaus iſt offen, geräumig und enthält nicht viele Kerne.

Die Frucht zeitigt im December oder Januar, und hält ſich, ſpät gepflückt und kühl aufbewahrt, über ein Jahr, welkt zwar etwas, bleibt aber deſſen ungeachtet ein vorzüglich ſchätzbarer Tafel- und Wirthſchaftsapfel.

Der Baum wächſt in gutem Boden ſehr lebhaft, wird daſelbſt groß, bleibt geſund und iſt faſt jährlich äußerſt tragbar; in ſchlechtem, feuchtem Boden aber bleiben die Früchte klein, ſpringen gern auf und bekommen nicht den angenehmen Muskatellergeſchmack; auch iſt der Baum darin leichter dem Krebs unterworfen. Der Blattſtiel hat ſchöne Afterblätter.

Dieſe vortreffliche Frucht verdient häufige Anpflanzung, zumal deren **Baum nicht empfindlich** in der Blüthe iſt, jährlich und reichlich **trägt, und zu jedem** wirthſchaftlichen Zweck zu gebrauchen iſt; ſie **giebt einen vorzüglich** guten Apfelwein, der etwas **müskirt und wie der Muskatellerwein** ſchmeckt.

Vierte Ordnung.

Goldreinetten.

Kennzeichen der Ordnung:

1. **Sind auf der Sonnenſeite ſchön carmoiſinroth verwaſchen oder geſtreift.**
2. **Die Grundfarbe wird im Liegen ſchönes, hohes Gelb.**
3. **Über die Grundfarbe und die Carmoiſinröthe verbreiten ſich leichte, dünne Anflüge oder wahre Überzüge von Roſt.**

Unter dieſer Ordnung findet man die auserleſenſten, ja faſt die allerbeſten Tafelfrüchte, welche ſowohl durch ihr ſchönes Anſehen, als auch durch ihren vortrefflichen Geſchmack, vorzüglich geeignet ſind, zum Nachtiſch aufgeſetzt zu werden. Es ſind diejenigen Sorten, welche man hauptſächlich zur Beſetzung von Privatgärten auswählen muß, wo es mehr darauf ankommt, eine ſchöne, ſchmackhafte Frucht zu erziehen, welche ſich durch Schönheit und Dauer vor ſo vielen andern Äpfelarten auszeichnet, eben ſo tragbar wie jene iſt und ebenfalls zu jedem wirthſchaftlichen Gebrauche verwendet werden kann. Nur der Landmann, welcher mehr Gefallen an einer großen, ins Auge fallenden Frucht findet, auch mehr einen ſäuerlichen, kraftvollen Geſchmack liebt, findet in der Regel unter den Rambours und Gulderlingen ſehr ſchätzbare Sorten, welche beſſer geeignet ſind, in ſeinen Hausgärten, oder um ſeine Dörfer herum angepflanzt zu werden. Die Goldreinetten verlangen einen guten und nahrhaften Boden, zum Theil auch einen warmen, etwas geſchützten Stand, weßhalb ſie ſich nicht wohl zu öffentlichen Anpflanzungen ſchicken, es ſey denn, daß bei ihrer dennoch beabſichtigten Erziehung Rückſicht auf Stand und Boden genommen worden.

Da nun bei dem im Handbuche vorgedruckten Inhaltsverzeichniß zugleich auch die Güte der Frucht durch eine angenommene Rangbeſtimmung angezeigt wird, ſo wird ein Jeder, welcher Anpflanzungen von Obſtbäumen beabſichtiget, im Stande ſeyn, eine paſſende Auswahl derſelben nach dieſem tabellariſch geordneten Verzeichniß zu treffen und nach ſeinem Bedürfniſſe zu wählen.

Digitized by Google

Nr. 418. Kerry Pepping. Pippin Kerry. Pippin early red. II. R.

D. VI. B. R. A. S. 104.

Der Apfel ſtammt aus Irland, woſelbſt er ſchon lange bekannt iſt, ob aber der Erzieher Kerry geheißen, oder der Ort ſeiner Entſtehung alſo genannt wird, iſt unbekannt.

Ein nur mittelmäßig großer, vortrefflicher, früher Herbſt-Tafelapfel, welcher ſich zwar bis in den Januar hält, aber alsdann viel von ſeiner Güte verliert. Seine Form iſt bald ziemlich hochausſehend, bald kugelförmig; der Bauch ſitzt meiſtens etwas unter der Mitte nach dem Stiele, um den er ſich flachrund wölbt; öfters aber nimmt er auch mehr nach dem Stiele, als nach dem Kelche zu ab. In ſeiner wahren Größe iſt der Apfel 2¾ Zoll breit und auch faſt eben ſo hoch, oder 1¼ Zoll niedriger. Der ſcharf geſpitzte Kelch iſt geſchloſſen und ſitzt in einer kleinen, oft etwas ſeichten, mit feinen Falten beſetzten Einſenkung, doch bemerkt man keine wahren Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen. Der holzige, dünne Stiel iſt ¾ bis 1 Zoll lang und ſteht in einer kleinen Höhle, in der ſich gewöhnlich ein Fleiſchwulſt an den Stiel anlegt. Die Farbe der glatten Schale iſt vom Baume ein grünlichſchillerndes Hellgelb, das in der vollen Reife hellcitronengelb wird; auf der Sonnenſeite bemerkt man öfters ziemlich viele einzelne, kurz abgeſetzte Carmoiſinſtreifen, zwiſchen welchen die Schale oft noch leicht getuſcht iſt. Bei beſchatteten Früchten ſind dieſe Streifen faſt unbedeutend, dagegen zeigt ſich oft ein bedeutender zerſprengter Roſtanflug, weßhalb die Frucht unter die Ordnung der Goldreinetten gerechnet werden muß. Das Fleiſch iſt weiß, fein, ins Gelbliche ſpielend, ſaftreich, feſt und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, erhabenen Zuckergeſchmack, der etwas fein Calvillartiges hat. Das Kernhaus iſt groß und calvillartig offen; die ſehr weiten Kammern enthalten recht viele, vollkommene, länglichſpitze, braune Kerne. Die Kelchröhre geht bis zur Hälfte nach dem Kernhauſe herab.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers, hält ſich bis in den Winter, wo ſie aber welkt.

Der Baum wächſt lebhaft, wird anſehnlich groß und bildet eine in die Höhe gehende Krone, welche bald und reichlich trägt. Der Blattſtiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 419. Van der Laans Goldreinette. De Renet van der Laan. I. R.

D. VII, H. S. 191.

Von dem Hrn. Rentmeiſter Van der Laan zu Rynland in Holland aus Kernen erzogen.

Eine ſchöne, mittelmäßig große, vortreffliche, wahre Goldreinette für den Herbſt, von einem der grauen, franzöſiſchen Reinette ähnlichen Geſchmack, und ſowohl für die Tafel, als für die Wirthſchaft

schätzbar. Ihre Gestalt ist kugelförmig, zuweilen etwas hochaussehend; doch giebt es auch Früchte, welche eine wahrhaft plattrunde Form annehmen. Eine gewöhnliche Frucht ist fast 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch; hochaussehende hingegen sind oft kaum nur ¼ Zoll höher. Der starkblättrige, meistens etwas verschobene Kelch bleibt lange grün, ist halb offen, und sitzt in einer ansehnlich tiefen, nicht sehr geräumigen Einsenkung, welche häufig durch etwas beulenartige Erhabenheiten uneben ist, und die auch breit und etwas flach über den Bauch der Frucht hinlaufen, wodurch deren Rundung oft stark verschoben wird. Der sehr kurze Stiel ragt kaum zur Hälfte der Stielhöhle hervor, und steht in einer engen, ansehnlich tiefen, mit gelbbraunem Rost bekleideten Höhle, der sich über die ganze Stielwölbung, und häufig in großen Stellen, fast bis zur Kelchwölbung hin erstreckt. Die Grundfarbe der dünnen, etwas rauh anzufühlenden Schale ist vom Baum ein grünliches Weißgelb, welches in der vollen Zeitigung ein schönes, helles Citronengelb wird. Die Sonnenseite ist mit vielen, kurzabgesetzten, breiten Carminstreifen besetzt, wozwischen noch stark getuscht ist, sie erhält dadurch, so wie auch durch die sich über die Frucht erstreckenden Figuren, oder strahlenförmigen Rostanflüge, ein etwas trübes Ansehen, wodurch sie leicht erkennbar wird. Die Röthe der Sonnenseite verliert sich nach der Schattenseite zu an Lebhaftigkeit, die Streifen werden matter, undeutlich, und verschwinden bleicher werdend in der Grundfarbe. Die Punkte sind undeutlich, zerstreut, in der Grundfarbe oft grün, so wie überhaupt auf der Schattenseite öfters etwas grünes Flammenartiges zu sehen ist. Das Fleisch ist weiß, feinkörnig, markicht, saftvoll und von einem erhabenen, etwas muskatellerartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein, geschlossen, herzförmig; die Kammern sind geräumig, enthalten aber nur wenig vollkommene, oft gar keine Kerne. Die Kelchröhre geht breit kegelförmig bis auf die Hälfte nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers, oder Anfangs Novembers, hält sich wohl gegen 8 Wochen in ihrem Safte, welkt aber nachher zu sehr, weßhalb sie, so wie alle andern Winterreinetten, vor Ende Octobers nicht vom Baume abgenommen werden darf.

Der Baum wächst stark, wird groß, treibt seine Äste etwas abstehend, und bildet eine schöne, etwas flachrunde, doch schön belaubte Krone, wird aber unter 6 Jahren nicht tragbar. Der Blattstiel hat schöne, große, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 420. Die Triumphreinette. La Reinette triomphante. I. R.

D. I. H. S. 178. Chr. H. Wb. S. 94.

Eine köstliche, ansehnlich große, vortreffliche Tafelfrucht von der schönsten Apfelform, wie ein recht großer und vollkommener Borsdorfer gestaltet; sie kann leicht mit der Orleans- oder mit der großen Casseler-reinette verwechselt werden. Nach dem Kelch zu ist die Frucht etwas

mehr abnehmend, als nach dem Stiel hin abgewölbt; der Bauch iſt eben und gleichförmig rund. Eine vollkommene Frucht iſt 2¾ Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der lange grünbleibende Kelch ſitzt in einer flachen, mit feinen Falten umgebenen Einſenkung, die aber nicht über die Frucht hinlaufen und deren Rundung verderben. Der Stiel iſt ½ Zoll lang, und ſteht in einer engen, tiefen, mit grüngelblichem Roſt umgebenen Höhle. Die Grundfarbe der feinen Schale iſt ein trübes Goldgelb, welches auf der Sonnenſeite ein wenig blaßröthlich geflammt angelaufen, und oft gleichſam nur wie roth punctirt, und ohne bemerkbare Streifen erſcheint. Überall iſt die Schale mit ſternförmigen, grauen Flecken beſetzt, die oft eine Art von Netz darüber bilden, in deren Mitte kleine, weiße Punkte ſichtbar ſind; auf der Sonnenſeite werden dieſe Sternflecken größer, und ſind daſelbſt braun von Farbe. Das Fleiſch iſt beſonders um die Schale gelblichweiß, weich, vollſaftig, feinkörnig, ohne Geruch und von einem erhabenen, gewürzhaften Zuckergeſchmack ohne Säure. Das Kernhaus iſt meiſtens nicht geſchloſſen; die Kammern ſind geräumig, und enthalten ſchöne, kaffeebraune, große Kerne.

Die Frucht zeitigt im November, hält ſich aber bis in den März, ohne zu welken, ſie muß aber doch ſo ſpät wie möglich abgenommen werden, indem ſie ſonſt früher welkt; in der Zeitigung verbreitet ſie einen ſchwachen, roſenähnlichen Geruch.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, treibt feine, etwas hängende Zweige, iſt ſehr fruchtbar, verlangt aber einen guten Boden und warmen Stand.

Nr. 421. Die Kronenreinette. De Kroon Renet. I. R.

D. V. H. S. 147.

Ein holländiſche Frucht von anſehnlicher Größe, welche noch wenig bekannt iſt, wegen ihrer Vortrefflichkeit aber häufiger angepflanzt zu werden verdient. In ihrer Form iſt ſie ſchön regelmäßig, mehr breit, als hoch, faſt kugelförmig, 3 bis 3¼ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der kurzblättrige, nicht allzugroße Kelch bleibt an ſeinem Anfange lange grün, und ſitzt in einer ſchönen, geräumigen, öfters etwas tiefen Einſenkung, deren Rand bald mit mehr, bald mit weniger Falten beſetzt iſt, wovon mehre, doch nicht an allen Früchten, in ſanften, bemerkbaren Rippen über den Bauch hinlaufen. Der ½ bis ¾ Zoll lange Stiel ſteht ſelten weit über die Wölbung hervor, und ſitzt in einer ſchönen, tiefen, trichterförmigen, bald glatten und hellgrünen, bald mit feinem Roſt bekleideten Höhle. Die Grundfarbe der feinen Schale iſt vom Baum grünlichgelb, zeitig ſehr ſchönes, hohes Gold- oder Saffrangelb, in welchem deutliche, kurz abgeſetzte, etwas trübe Carminſtreifen rund um die Frucht zu ſehen ſind. Auf der Schattenſeite ſind dieſe Streifen ſchwächer, und meiſtens nur um die Kelchwölbung ſichtbar; auf der Sonnenſeite ſind ſie aber häufiger und oft hochroth, wozwiſchen noch, bald ſchwach, bald ſtark roth punctirt oder

Digitized by Google

getuſcht iſt. Bei ganz beſchatteten Früchten iſt die halbe Frucht öfters nur ein reines Goldgelb. Punkte ſind nur wenige im Roth ſichtbar, undeutlich und grau, in der Grundfarbe aber ſind es grünlichgraue Sternchen, dabei findet man häufig noch kleine Roſtanflüge oder wahre Roſtflecken an der Schale. Das Fleiſch iſt weiß, unter der Schale gelblich, feinkörnig, markicht, ſaftvoll und von einem erhabenen, zuckerartigen, feinen Weingeſchmack, und einem angenehmen, erdbeerartigen Geruch. Das Kernhaus iſt groß und etwas offen, es ſitzt unten auf dem Stiel auf, und geht mit ſeiner Spitze bis an die Kelchröhre. Die Kammern ſind breit und flach, enthalten aber nur wenig vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht ſpitz kegelförmig ziemlich weit herab.

Die Frucht zeitigt Mitte Novembers und hält ſich bis in das Frühjahr, wo ſie aber alsdann ihren köſtlichen Geſchmack verliert, ſie welkt nur wenig.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, wird ſtark, trägt ſeine Äſte ſchön in die Luft, und wird frühzeitig und faſt alljährlich tragbar. Der Blattſtiel hat ſchöne Afterblätter. Dieſer gute Apfel kann nicht genug angepflanzt werden.

Nr. 422. Brühler grüner Kurzſtiel. II. R.

D. V. B. R. A. S. 111.

Stammt aus einem ehemaligen churfürſtlich-cölniſchen Garten in Brühl, und iſt wahrſcheinlich eine niederländiſche Frucht.

Ein anſehnlich großer, ſchön gebildeter Winter-Tafelapfel und für die Küche ſchätzbar. In ſeiner Form hat er viel Ähnlichkeit mit dem vortrefflichen, königlichen Kurzſtiel, iſt aber größer und ſteht ihm an Güte bedeutend nach. Seine Form iſt plattrund, und eine vollkommene Frucht iſt 3½ Zoll breit und nur 2¾ Zoll hoch, jedoch iſt er oft auch nur ½ Zoll niedriger, als breit. Der ſtarke, langgeſpitzte Kelch iſt halb offen, und ſitzt in einer geräumigen, tiefen, ſchüſſelförmigen Einſenkung, in der man flache Rippen ſieht, welche auch ſanft erhaben über die Frucht hinlaufen. Der Stiel beſteht oft nur in einer Andeutung deſſelben, und ſitzt in einer ſehr tiefen, trichterförmigen, mit ſternförmigem Roſt bekleideten Höhle, der ſich auch über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der etwas rauhen Schale iſt vom Baum grün, wird aber bald ein ſchönes, hohes Goldgelb, dabei iſt die Sonnenſeite bei freihängenden Früchten mit vielen, ſtarken, abgeſetzten Carmoiſinſtreifen beſetzt, wodurch die Frucht ein gefälliges Anſehen erhält. Die ganze Schale iſt mit einem rauh anzufühlenden Roſt wie angeſpritzt, welcher bei dieſer Frucht charakteriſtiſch iſt. Wahre Punkte findet man nur in der Grundfarbe, und bei manchen Früchten fehlen ſie ganz. Das Fleiſch iſt weiß, ſpielt etwas ins Gelbliche, iſt fein, ſaftig und von einem angenehmen, gewürzhaften Zuckergeſchmack, der etwas Birnartiges hat. Das Kernhaus iſt

geschlossen; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten starke, spitzeiförmige, braune Kerne. Die starke Kelchröhre geht bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im November, hält sich bis tief in den Winter, verliert aber alsdann den Saft, und welkt etwas.

Der Baum wächst recht stark, geht mit seinen Hauptästen gut in die Luft, belaubt sich schön, und soll recht fruchtbar seyn. Der Blattstiel hat feine, lanzettförmige Afterblätter, und an den Sommertrieben sind die vielen etwas breiteren Blätter, welche am unteren Theil derselben stehen, ebenfalls charakteristisch.

Nr. 423. Königs-Handapfel. II. R.

D. V. B. R. A. S. 107. Stammt wahrscheinlich aus Holland.

Eine nur mittelmäßig große, frühe Winter-Tafelfrucht von der Größe eines starken Borsdorfers. Ihre Form ist abgestumpft kegelförmig, und ihre gewöhnliche Größe ist 2½ bis 2¾ Zoll in der Breite und 2 bis 2¼ Zoll in der Höhe. Der fein und langgespitzte Kelch ist geschlossen, steht straußförmig in die Höhe, und sitzt in einer schönen, tiefen, oft schüsselförmigen Einsenkung, auf deren Rand sich oft Erhabenheiten bilden, die auch über die Frucht hinlaufen, häufig aber gar nicht, oder kaum bemerklich sind. Der kurze, holzige Stiel steht in einer etwas engen, recht tiefen, mit Rost bekleideten Höhle, der sich auch meistens über die ganze Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe der etwas feinrauhen Schale ist vom Baum ein gelbliches Grün, das allmählich, und oft erst spät im Winter, citronengelb wird, wobei die Sonnenseite mit einem schwachen Roth leicht angelaufen ist, welches die Grundfarbe oft nur etwas goldartiger färbt. Bei freihängenden Früchten besteht diese Röthe oft nur in einigen kleinen Carminstreifen, oder aus streifenartig aussehenden Fleckchen. Öfters ist die ganze Schale, besonders auf der Sonnenseite, mit einem feinen, braunen Rost angesprengt, welcher sich häufig in grobe Figuren gestaltet, zu denen sich nicht selten schwarze Rostflecken gesellen. Die Punkte sind nur auf der Schattenseite bemerkbar, nicht häufig, aber stark, und von Farbe wie der Rost. Das Fleisch ist gelblichweiß, auf der Schattenseite oft ins Grünliche schillernd, sehr fein, fest, saftvoll und von einem gewürzhaften, angenehmen, weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein, oft etwas offen; die Kammern sind enge, und enthalten meistens unvollkommene, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Winter, wo sie aber welkt, darf daher ja nicht zu früh abgenommen werden.

Der Baum wächst lebhaft, treibt seine Äste etwas abstehend, belaubt sich licht, und bildet eine flache Krone, ist aber übrigens bald recht fruchtbar. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Digitized by Google

Nr. 424. Die kleine Casseler Reinette. I. R.

D. I. H. S. 182. Chr. H. Wb. S. 82. T. O. G. VII. B. S. 392. Taf. 20.

Ein mittelmäßig großer, vortrefflicher Tafelapfel von der schönsten Form, einem recht großen, edlen Winterborsdorfer sehr ähnlich. Seine Form ist etwas plattrund; der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich sowohl nach dem Kelch, als wie nach dem Stiel fast gleich zu. Eine gewöhnliche Frucht ist 2¾ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der weitgeöffnete Kelch sitzt in einer fast flachen, weitgeschweiften Einsenkung, aus der sich nie Falten oder Rippen erheben, welche über den Apfel hinliefen, sondern dieser hat stets die schönste Rundung. Der bald kurze, bald ½ Zoll lange Stiel steht in einer meistens flachen, rostfarbigen Höhle. Die Farbe der feinen, schön glänzenden Schale ist vom Baum grünlichgelb, zeitig schönes Goldgelb; die Sonnenseite hingegen ist mit einem starken, glänzenden Carminroth so fein und häufig punctirt, daß solches oft wie verwaschen aussieht, und in diesem Roth sind häufig kurz abgesetzte, dunkelröthere Streifen bemerkbar, die bei starkbesonnten Früchten erst nach dem Stiel hin sichtbar werden. Alle Früchte haben diese rothen Streifen, bei beschatteten hingegen sind sie blässer und nicht so häufig; öfters überzieht dieses streifenartige und punctirte Roth, in abnehmender Farbe, auch die ganze Schattenseite. Die zahlreichen Punkte sind über die ganze Schale verbreitet, sie sind grau und unregelmäßig, auch findet man zuweilen einige Rostflecken, Figuren, Warzen wie beim Borsdorfer, und häufig noch weißgraue, schwarz eingefaßte Flecken. Das Fleisch ist weiß, fein, fest, vollsaftig und von einem erquickenden, angenehmen Zuckergeschmack ohne Säure. Das Kernhaus ist schön, geschlossen; die Kammern sind geräumig, und enthalten viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich, in vollem Safte und Geschmack, bis in das Frühjahr, muß aber lange am Baum hängen.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, dabei doch alt und gesund, er kommt recht gut in etwas rauhen Gegenden fort, und ist auch in seiner Blüthe nicht so empfindlich, wie viele andere Äpfelsorten, weßhalb er auch besonders für unsere Waldgegenden zu empfehlen ist, zumal er reichlich und fast alljährlich trägt. Der Blattstiel von jungen Bäumen hat große Afterblätter. Eine vorzüglich gute Frucht für den Landmann und den Waldbewohner.

Nr. 425. Die große oder doppelte Casseler Reinette. Die holländische Goldreinette. I. R.

D. IV. H. S. 140. Chr. H. Wb. S. 82. D. O. C. Nr. 8.

Eine ansehnlich große, sehr schöne, ganz vorzüglich gute Winter-Tafelfrucht, und ausgesucht für die Küche. Sie stammt aus einem königlichen Garten in Holland; und da ein Landgraf von Hessen als

Vormund daselbst regierte, welcher sich in seinem Lande sehr um die Obstcultur verdient gemacht, so kann die Benennung dieser guten Reinette wohl von daher geleitet werden. Ihre Form ist plattrund, doch häufig ist sie auch mehr kugelförmig, nach dem Kelch zu abnehmend gestaltet. Eine auf Hochstamm erzogene Frucht ist 3 Zoll breit und stark 2½ Zoll hoch; auf Franz wird sie oft 3¼ Zoll breit und fast 3 Zoll hoch. Der schöne, schmale, lang und spitzblättrige Kelch ist halb oder ganz geschlossen, bleibt lange grün, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, mit mehren feinen Falten oder wahren Rippchen umgebenen Einsenkung, von denen auch einige sanft und flach, jedoch bemerkbar über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der meistens dünne Stiel ist 1 Zoll lang, steht stets über die Wölbung hervor in einer schönen, tiefen, oft stark trichterförmigen Höhle, die mit sternförmigem Rost umgeben, häufig auch durch einen Fleischwulst verengt ist. Die Farbe der feinen, glatten Schale ist vom Baum ein grünliches Hellgelb, welches später ein schönes, mattes Goldgelb wird. Die Sonnenseite ist vom Kelch bis zum Stiel, und mehr als die Hälfte der Frucht, mit etwas trübrothen, kurzabgesetzten, nicht sehr häufigen Streifen besetzt, dazwischen noch getuscht und punctirt, so daß die Streifen etwas undeutlich werden. Die Schattenseite ist rein, und selten sieht man auf ihr etwas Streifenartiges, und die Röthe verliert sich daselbst in der Grundfarbe. Die Punkte sind sehr häufig, in dem starken Roth fein, weißgrau, und nicht sehr ins Auge fallend, in der gelben Farbe sind sie aber oft sehr stark, bald bräunlich, bald schwärzlich; auch findet man um den Kelch nicht selten feine Rostanflüge, weniger an den übrigen Theilen der Frucht. Das Fleisch ist weißlichgelb, fein, markicht, sehr saftvoll und von einem gewürzhaften, zuckerartigen Weingeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind platt, fast etwas enge, und enthalten lange, platte und nicht vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht wie eine weite Röhre fast bis zum Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers, Anfangs Decembers, und hält sich bis tief in den Winter, fast ohne zu welken, wird aber später stippicht im Fleisch.

Der Baum wächst sehr lebhaft, trägt seine Äste schön in die Luft, belaubt sich etwas düster, wird aber bald und recht fruchtbar, so daß öfters 3 bis 4 Früchte zugleich an einem Fruchtkuchen hängen. Der Blattstiel hat schöne, lanzettförmige Afterblätter. Verdient die häufigste Anpflanzung.

Nr. 426. Fromm's Goldreinette. I. R.

Neue Kernfrucht in einem Dorfe Seeba in der Nähe von Meiningen aufgefunden, und von der dortigen pomologischen Gesellschaft dem Herrn. Regierungscanzellisten Fromm zu Ehren benamt.

Eine große, schöne, dabei vortreffliche Goldreinette, eine Zierde auf der Obstschale. Form und Größe wie die englische Wintergold-

parmäne, aber vorzüglicher an Güte wie dieſe. Die Farbe der Frucht iſt vom Baum weißlich oder ſtrohgelb, wird aber auf dem Lager ſchönes, hohes Goldgelb, wobei die Sonnenſeite leicht geröthet iſt. Das Fleiſch iſt fein, ſaftig, von erhabenem, gewürzhaftem Zuckergeſchmack.

Die Frucht zeitigt im November, December, und hält ſich bis zu Ende Januars.

Der Baum wird groß, trägt ſeine Äſte ſchön abſtehend, regelmäßig weit ausgebreitet, iſt ſchön belaubt und recht fruchtbar. Wahrſcheinlich aus dem Kern eines Borsdorfers entſtanden.

Nr. 427. Der königliche rothe Kurzſtiel. Le Court-pendu rouge royal. I. R.

D. VI. H. S. 146.

Dieſer ſchöne, gewöhnlich nur mittelmäßig große, vortreffliche Winter-Tafelapfel ſtammt wahrſcheinlich aus Holland, und iſt beſonders für die Küche wahrhaft köſtlich. In ſeiner Form iſt er ſtark plattausſehend, ja oft faſt käſeförmig. Der Bauch ſitzt in der Mitte, aber die Frucht nimmt doch nach dem Kelch hin mehrentheils ſtärker ab, als nach dem Stiel zu, ſo daß beide Wölbungen ſtark verſchieden ſind. Doch giebt es auch Früchte, bei welchen beide Wölbungen wenig oder gar nicht verſchieden ſind. Eine vollkommene, auf Hochſtamm erwachſene Frucht iſt 3¼ Zoll breit und nur 2¼ Zoll hoch, mittelmäßige ſind aber kaum 3 Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der ziemlich ſchöne, kleinblättrige Kelch bleibt lange grün, die oberen Spitzen der Kelchausſchnitte ſind zurückgebogen, wodurch der Kelch offen wird, und ſitzt in einer weiten, tiefen, ſchüſſelförmigen Einſenkung, welche mit vielen feinen Falten beſetzt iſt, doch bemerkt man an der Frucht ſelber keine wahren Erhabenheiten, obgleich ſie ſelten ganz rund iſt. Der ſehr kurze Stiel ſteht nur ſelten der Wölbung gleich, in einer ſchönen, tiefen, trichterförmigen Höhle, die mit einem hellbraunen Roſt bekleidet iſt. Die Grundfarbe der fein rauh anzufühlenden Schale iſt Anfangs ein blaſſes Hellgrün, welches auf dem Lager ein ſchönes Goldgelb wird, wovon aber bei vielen Früchten faſt gar nichts rein zu ſehen iſt, indem ein feiner, gelbgrauer Roſt die ganze Schattenſeite, und bei etwas beſchatteten Früchten faſt die ganze Schale überzieht. Beſonnte Früchte ſind auf der Sonnenſeite, und um die ganze Stielwölbung herum mit einem ſchönen, dunklen Carminroth rein verwaſchen, in welchem man aber bei einem etwas helleren Roth deutlich etwas Streifenartiges, oder ſelbſt einige wahre Streifen bemerkt. Bei beſchatteten Früchten hingegen beſteht die Röthe nur in einem leichten Anflug, oder fehlt oft gänzlich. Wahre Punkte ſieht man nur im Roth deutlich, in der Grundfarbe ſind ſie unbedeutend, oder fehlen oft gänzlich. Das Fleiſch iſt gelblichweiß, ſehr fein, weich, locker, ſaftvoll und von einem ſehr erhabenen, zuckerartigen Weingeſchmack. Das Kernhaus hat eine hohle Achſe; die Kammern ſind klein, enge, und enthalten

Digitized by Google

ſchöne, ſchwarzbraune Kerne. Die Kelchröhre geht ſpitzkegelförmig herab.

Die Frucht zeitigt im November oder December, hält ſich den Winter hindurch, welkt aber gegen das Frühjahr, zumal wenn ſie zu früh vom Baum gebrochen worden iſt.

Der Baum wächſt in der Jugend ſehr lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, ſeine Äſte gehen ſchön in die Luft, und bilden eine kugelförmige, ſtark und etwas düſter belaubte Krone, faſt wie der braune Matapfel, und trägt bald und reichlich. Der Blattſtiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Eine vortreffliche Frucht, deren Anbau nicht genug empfohlen werden kann; am Spalier oder auf Pyramide erzogen, wird ſie noch köſtlicher.

Nr. 428. Der roſenfarbige Kurzſtiel. Le Courtpendu rosat. II. R.

D. XII. H. S. 171. Stammt aus Frankreich.

Ein anſehnlich großer, ſehr ſchöner und haltbarer, vortrefflicher Winter-Tafelapfel, und zu jedem Gebrauch gleich gut. Seine Form iſt plattrund; der Bauch ſitzt in der Mitte, und wölbt ſich um den Stiel platt ab, nach dem Kelch nimmt er etwas mehr ab, wodurch beide Wölbungen etwas verſchieden ſind. Eine vollkommene Frucht iſt 3½ Zoll breit, und auf der höchſten Seite nur 2½ Zoll hoch, da häufig die eine Seite etwas niedriger, als die andere iſt. Der kurzblättrige, oft fehlerhafte Kelch iſt offen, und ſitzt in einer geräumigen, anſehnlich tiefen, oft ſchüſſelförmigen Einſenkung, welche ziemlich eben iſt, obgleich ſich einzelne breite Erhabenheiten hervordrängen, und die Frucht etwas in die Breite verſchieben. Der dicke, fleiſchige, ſehr kurze Stiel ſteht in einer ſehr tiefen, geräumigen Höhle, aus der ſich ein feiner, zimmtfarbiger Roſt über die ganze Stielwölbung bis zum Bauch hinauf verbreitet. Die Grundfarbe iſt vom Baum ein helles Grün, welches ſpäter ein ſchönes, hohes Citronengelb wird, das aber oft nur auf der Schattenſeite auf einer kleinen Stelle rein zu ſehen, und dabei noch mit einem leichten Roſt überſprengt iſt. Die Sonnenſeite nebſt der Kelchwölbung, und ein Theil der Schattenſeite iſt mit einem ſchönen, wie lackirt glänzenden, blutartigen Carminroth ſtark verwaſchen, worin deutlich etwas von Streifen wahrzunehmen iſt. Beſchattete Früchte ſind weniger lebhaft geröthet, und die Grundfarbe, ſo wie die Streifen erſcheinen bei dieſen deutlicher. Die Punkte ſind weitläufig vertheilt, fallen im Roth grell in die Augen, und beſtehen häufig aus weißgrauen Sternchen, in der Grundfarbe ſind ſie braun, auch finden ſich häufig ſchwärzliche Roſtflecken an der Schale. Das Fleiſch iſt gelblichweiß, ſehr ſaftvoll, markicht und von einem kraftvollen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeſchmack, der etwas Roſenähnliches hat. Das Kernhaus iſt etwas offen, aber klein; die Kammern ſind enge, enthalten aber doch viele ſtarke, ſehr ſpitze, ſchwarzbraune Kerne. Die Kelchröhre iſt ganz kurz.

Digitized by Google

Die Frucht zeitigt im December, hält sich den ganzen Winter hindurch, welkt aber etwas im Frühjahr.

Der Baum wächst sehr stark, wird sehr groß, belaubt sich schön, muß aber erst austoben, ehe er reichlich trägt. Der Blattstiel hat schöne, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 429. Die französische Goldreinette. La Reinette d'orée. I. R.

D. IV. H. S. 128. Chr. H. Wb. S. 87. T. O. G. XIV. B. S. 18. Taf. 1. Du Hamel's Goldreinette.

Eine nur mittelmäßig große, vortreffliche Winter-Tafelfrucht, und ausgesucht zu jedem andern Gebrauche. In ihrer Form und Größe hat sie viel Ähnliches von einem recht starken Borsdorfer; die Wölbung nach dem Kelch ist mehr abnehmend, als diejenige nach dem Stiel, woselbst die Frucht breit und flach aufsitzt; eine vollkommene Frucht ist $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und stark 2 Zoll hoch. Der halbgeschlossene, oft gänzlich fehlende Kelch sitzt in einer weiten, bald etwas seichten, bald ansehnlich tiefen, zuweilen mit einigen Falten besetzten Einsenkung; auch über die Frucht laufen zuweilen einige sehr flache, sanfte Erhabenheiten hin, die man aber häufig gar nicht bemerkt. Der dünne, $\frac{1}{2}$ bis 1 Zoll lange Stiel ist häufig auch nur ein Fleischbutz, und steht in einer geräumigen, tiefen Höhle. Die Grundfarbe der etwas fein rauh anzufühlenden Schale ist vom Baum ein grünliches Gelb, welches später schönes Goldgelb wird, wovon aber bei besonnten Früchten nur weniges zu sehen ist. Die Sonnenseite ist mit einem schönen, dunklen, oft sehr glänzenden Carminroth verwaschen, worin man öfters noch dunklere, feine Streifen bemerkt, die sich auch nur etwas blässer über die Schattenseite hin verbreiten. Bei stark besonnten Früchten ist oft die ganze Schale mit einem feinen, zimmtfarbigen Rost überzogen, durch den oft nur das Roth stellenweise durchscheint. Beschattete Früchte haben weniger Rost, auch besteht die Röthe bei diesen nur in einem leichten Anflug; die übrige Schale ist ein schönes, mattes Goldgelb, welches aber immer etwas Rauhes an sich hat, was bei den einfarbigen Reinetten nicht zu bemerken ist. Auf Stellen, wo der Rost fehlt, sieht man viele feine, theils aber auch starke, sternförmige, hellbraune Punkte oder Fleckchen. Das Fleisch ist sehr weiß, fest, vollsaftig, von einem sehr angenehmen, erhaben zuckerartigen Geschmack, dem eine feine Weinsäure beigemischt ist. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind schön regelmäßig, und enthalten ziemlich viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis in das Frühjahr, welkt aber gern, und muß deßhalb spät abgenommen werden.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, und wächst nicht sehr stark, seine Äste trägt er etwas stark abstehend, und ist bald und jährlich recht fruchtbar. Der Blattstiel hat feine, schöne Afterblätter.

Verlangt vorzüglich einen guten Boden und warmen Stand, damit die Frucht ihre vollkommene Güte erlange; in ſchlechtem Boden wird die Frucht wie die graue franzöſiſche Reinette unvollkommen, ſpringt auf, und erlangt darin ſelten ihre wahre Güte.

Nr. 430. Der Goldmohr. Die holländiſche Goldreinette. II. R.

D. IV. H. S. 134. Chr. H. Wb. S. 87.

Eine der franzöſiſchen Goldreinette ſehr ähnliche, und eben ſo vortreffliche Tafelfrucht, welche aber leider dem Welken zu ſehr unterworfen iſt. In ihrer Form und Größe iſt ſie faſt wie die franzöſiſche Goldreinette geſtaltet, nur daß ſie etwas kugelförmiger und zuweilen auch etwas länger, als ſie breit iſt, erſcheint. Die Wölbung um den Kelch iſt von derjenigen um den Stiel nur wenig verſchieden; eine vollkommene Frucht iſt 2½ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der kleine, offene Kelch ſitzt in einer weiten, flachen, ſelten etwas tiefen Einſenkung, in der man einige flache Falten bemerkt, die auch ſanft, doch ſichtbar über die Frucht hinlaufen, öfters aber auch gänzlich fehlen. Der ½ Zoll lange Stiel ſteht über der Wölbung hervor, und ſitzt in einer mehrentheils geräumigen, und nicht tiefen Höhle. Die Grundfarbe der etwas rauh anzufühlenden Schale iſt vom Baum ein grünliches Hellgelb, das auf dem Lager ein ſchönes, mattes Goldgelb wird; dabei iſt die Schale mit einem ziemlich rauhen, braunröthlichen oder zimmtfarbigen Roſt überzogen, durch welchen die Grundfarbe durchſcheint. Die Sonnenſeite iſt mit einem etwas trüben Carminroth leicht verwaſchen, welches faſt immer ohne Streifen iſt. Bei beſchatteten Früchten fehlt dieſes Roth gänzlich, und die Schale iſt daſelbſt nur trübgoldartig gefärbt. Äußerlich hat die Frucht nichts Empfehlendes, ſie ſieht düſter aus, ſo daß man ſie wohl leicht in die Claſſe der grauen Reinetten ſetzen könnte. Wahre Punkte ſieht man nicht an der Schale, dagegen feine, einzelnſtehende Roſtfleckchen. Das Fleiſch iſt ſehr weiß, fein, feſt, vollſaftig und von einem gewürzhaften, weinſäuerlichen Zuckergeſchmack, der einen eigenthümlichen feinen Beigeſchmack und Geruch hat. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kammern ſind geräumig, und enthalten viele, ſtarke, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre iſt kurz.

Die Frucht zeitigt im December, hält ſich bis in das Frühjahr, darf aber, ſo wie alle zum Welken geneigten Reinetten, vor dem Eintreten der Nachtfröſte nicht gebrochen werden, auch verlangt ſie einen kühlen Ort zur Aufbewahrung.

Der Baum wächſt nicht ſtark, ſeine feinen Äſte ſtehen etwas ſtark ab, und wölben ſich zu einer ſchönen, gut belaubten, etwas flachen Krone, er trägt frühzeitig und reichlich. Der Blattſtiel hat feine, fadenförmige Afterblätter. Verdient ebenfalls häufig in gutem Boden und geſchützter Lage angepflanzt zu werden.

Digitized by Google

Nr. 431. Die Reinette von Orleans. La Reinette d'Orléans. I. R.

D. III. H. S. 226. Chr. H. Wb. S. 92. T. O. G. XX. B. S. 268. Taf. 24. D. O. C. Nr. 2.

Eine ansehnlich große, sehr schöne, unter dem Tafelobst den allerersten Rang einnehmende Frucht, zumal wenn sie am Spalier erzogen, spät abgenommen, und kühl aufbewahret worden ist, wo sie alsdann in ihrer Zeitigung eine der köstlichsten Tafelfrüchte, und zu jedem wirthschaftlichen Gebrauch vorzüglich ist. In ihrer Form ist sie veränderlich; bald hat sie ein etwas hohes Ansehen, bald ist sie etwas plattgedrückt, jedoch immer etwas breiter, als hoch. Die Wölbung nach dem Kelch ist bei den mehrsten Früchten viel abnehmender von der Mitte aus, als die nach dem Stiel, da der Apfel unten eine breite, flache Stielwölbung hat. Eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch, oft etwas darüber, und Höhe und Breite sind dann nur wenig verschieden. Der offene, starke, ziemlich lange grün bleibende Kelch, in dem meistens noch sämmtliche Staubfäden zu sehen sind, sitzt in einer weit ausgeschweiften, mehrentheils flachen, selten etwas tiefen Einsenkung, in welcher mehre feine Falten und Rippchen sich erheben, die nicht selten am Rande derselben höckerartig erscheinen. Diese breiten und flachen Erhabenheiten ziehen sich über die Frucht hin, und verderben oft deren Rundung, ja nicht selten bekommt sie dadurch zwei ungleiche Hälften, und der Kelch wird häufig dadurch etwas auf die Seite geschoben. Der mittelmäßig starke Stiel steht der Wölbung gleich, oder etwas über derselben hervor, und sitzt in einer schönen, tiefen, trichterförmigen, mit feinem Rost bekleideten Höhle, welcher sich oft weit über die Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe der feinen Schale ist vom Baum ein blasses Gelb, das auf dem Lager ein schönes Goldgelb wird; die Sonnenseite ist oft nur mit einem schwachen Carminroth kurz abgesetzt gestreift, wovon man aber bei beschatteten Früchten gar nichts sieht, dagegen aber ein schillerndes Roth, welches die Grundfarbe nur erhöht. Selbst auf der Sonnenseite sind die Streifen nicht stark, und dazwischen noch leicht roth getuscht, oder verwaschen; beschattete Früchte hingegen sind oft ganz rein gelb. Die Punkte sind zahlreich über die ganze Schale verbreitet, sie sind bald fein, bald stark, meistens sternförmig, etwas rauh anzufühlen, und bilden zuweilen einen feinen, netzförmigen Rostanflug. Am Spalier erwachsene Früchte sind auf der Sonnenseite lebhafter punctirt, schwarzbraun, und fallen deutlicher ins Auge. Das Fleisch ist gelblich, sehr fein, vollsaftig, markicht und von einem erhabenen, zuckerartigen, mit etwas Citronensäure gemischten, vortrefflichen Geschmack. Das Kernhaus ist zuweilen etwas offen; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten ziemlich viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre zieht sich spitz kegelförmig bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich den ganzen Winter

hindurch, welkt aber gegen das Frühjahr, und muß daher so lange als möglich am Baume hängen.

Der Baum wächst sehr schön, ist gesund, und erreicht eine ansehnliche Größe, seine Äste trägt er etwas stark abstehend, jedoch schön in die Luft, belaubt sich gut, und trägt jährlich und sehr reichlich. Der Blattstiel hat schöne Afterblätter. Verdient in jedem Garten eine Stelle, verlangt aber einen guten Boden und einen warmen Stand, alsdann eine vorzüglich gute Frucht, die einen vortrefflichen Wein giebt.

Nr. 432. Sickler's Reinette. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 601. S. 72. Neue Kernfrucht vom Herrn van Mons.

Ein kleiner, schöner Tafelapfel für den Winter. In seiner Form und Größe hat er viel Ähnliches von der französischen Goldreinette, nach Diel's Verzeichniß Nr. 263. Der Kelch sitzt in einer ansehnlich tiefen, ebenen Einsenkung, auch ist der Bauch der Frucht rund. Der Stiel ist bald kurz, bald 1 Zoll lang. Die Grundfarbe ist vom Baum grünlichgelb, in der Zeitigung gelb, welches aber oft nur auf der Schattenseite durch den Rostüberzug sichtbar wird. Die Sonnenseite ist oft mit vielen, kleinen, kurzen, rothen Streifen besetzt. Die Punkte im Roth sind zahlreich. Das Fleisch ist recht fein, fest, abknackend, saftvoll und von einem angenehmen, gewürzhaften, fein weinsäuerlichen Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt im December, welkt aber, wenn sie zu früh abgebrochen wird.

Nr. 433. Traver's Reinette. Traver's Apple. I. R.

D. VI. B. R. A. S. 108.

Stammt aus dem Garten des Richard Travers zu Loader in Devonshire, und soll den köstlichen Ribston's-Pepping sowohl an Gewürz, wie auch an Tragbarkeit übertreffen. ist = f. pomol. Terms

Ein selten mittelmäßig großer, vortrefflicher Winter-Tafelapfel von ausgesucht gutem Geschmacke. Die Frucht hat die gewöhnliche Größe eines edlen Winterborsdorfers. Der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich fast so abnehmend nach dem Stiel, wie nach dem Kelch, doch meistens, wie bei dem Goldpepping, nach dem Kelch zu etwas weniger. Eine gewöhnliche Frucht ist 2¼ Zoll breit und gut 1¾ Zoll hoch. Der etwas offene, lange grünbleibende Kelch sitzt in einer etwas seichten, ebenen Einsenkung, doch finden sich Früchte, welche nicht ganz rund, sondern etwas in die Breite verschoben sind. Der holzige Stiel ist oft kaum ¼ Zoll lang, und steht in einer ziemlich tiefen, etwas rostfarbigen Höhle. Die Farbe der nicht fettigen Schale ist vom Baume hellgelb, wird in der Reife ein goldartiges Gelb. Auf der Sonnenseite zeigen sich einzelne Streifen, welche aber oft nur angedeutet sind, wodurch die Schale nur noch goldartiger wird. Um die Kelchwölbung findet man leichte Anflüge von Rost, die sich auch zuweilen etwas weiter verbreiten. Die starken Punkte stehen weitläufig ver-

der Pfarr. Schlenburg
N: 16

Digitized by Google

theilt, haben die Geſtalt eines Sternes, und ſind braun von Farbe. Das Fleiſch iſt ſehr fein, feſt, abknackend, gelb, ſaftvoll und von einem dem engliſchen Goldpepping ähnlichen, vortrefflichen Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt feſt geſchloſſen, anſehnlich groß; die Kammern ſind geräumig, muſchelförmig, und enthalten langſpitze, hellbraune Kerne. Die Kelchröhre geht bis zur Hälfte nach dem Kernhauſe herab.

Die Frucht zeitigt im December, hält ſich bis in das Frühjahr, welkt aber etwas im Winter.

Der Baum wächſt langſam, treibt ſchwaches, ſchlankes Holz, bildet eine lichte, etwas breite Krone, und liefert frühzeitig Früchte. Der Blattſtiel hat oft pfriemenförmige Afterblätter. Verdient wegen jährlicher Tragbarkeit, beſonders zu Zwerg, häufige Anpflanzung.

Nr. 434. Die engliſche Winter-Goldparmäne. König der Peppings. Golden Winter-Pearmain. King of the Pippins. I. R.

D. X. H. S. 174. D. O. C. Nr. 4.

Dieſer prachtvolle, anſehnlich große, auf Zwerg aber wirklich große, köſtliche Winter-Tafelapfel von dem herrlichſten Geſchmack iſt wahrſcheinlich eine Kernfrucht neuerer Zeit, welche von der Reinette von Orleans in Form, Farbe und Größe ſehr viel Ähnliches hat, aber im Geſchmack und Beſchaffenheit des Fleiſches von ihr merklich verſchieden iſt. Die Vegetation beider Bäume iſt ſich ſehr gleich, ſo daß auch hierin nur wenig Unterſchied Statt findet; allein die Früchte ſind bald durch ihre hellere Farbe am Baume kennbar. Die Geſtalt dieſer ſchönen Frucht iſt mehr kugelförmig, als platt; der Bauch ſitzt in der Mitte, und wölbt ſich plattrund um den Stiel, nach dem Kelch nimmt er etwas mehr ab, ſo daß beide Wölbungen doch ſichtbar verſchieden ſind. Die gewöhnliche Größe der Frucht iſt 2½ Zoll hoch und 3 Zoll breit, am Spalier wird ſie aber oft 3½ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Der ziemlich lang- und feingeſpitzte, lange grünbleibende Kelch iſt offen, und ſitzt in einer geräumigen, weiten, tiefen Einſenkung ſchön ſternförmig auf; in dieſer Vertiefung bemerkt man oft viele feine Falten, auch laufen über die Frucht, nur bei großen Früchten, einige flache, breite Erhabenheiten hin, welche die Rundung verſchieben, kleinere Früchte hingegen ſind vollkommen rund und eben. Der Stiel iſt bald ſehr kurz, bald ¾ Zoll lang, und ſteht in einer geräumigen, ſchönen, oft tiefen Höhle, welche grün, oder mehrentheils ſchön roſtfarbig iſt, aus welcher ſich der Roſt bald ſtrahlenförmig, bald in zerſprengter Manier über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der feinen, glänzenden Schale iſt vom Baum ein gelbliches, wachsartiges Strohweiß, welches in der Zeitigung ein ungemein ſchönes, hohes, goldartiges Citronengelb wird. Die Sonnenſeite iſt vollkommen goldartig geröthet, worin ziemlich viele ſchöne, kurzabgeſetzte, carmoiſinrothe Streifen ſichtbar ſind, welche ſich auch einzeln über die Schattenſeite

Digitized by Google

hin erſtrecken. Bei beſchatteten Früchten, oder in wenig ſonnenreichen Jahren fehlen dieſe Streifen gänzlich, und die Frucht iſt dann nur ſchön orangegelb und faſt ganz ohne Röthe. Die Punkte ſind oft nur wenig bemerkbar, ſie ſind bräunlich oder ſchwärzlich von Farbe, und mehr auf der Sonnenſeite ſichtbar. Das Fleiſch iſt weiß, etwas ins Gelbliche ſpielend, ſehr fein, feſt, faſt abknackend, recht ſaftvoll und von einem erhabenen, gewürzhaften, angenehmen Zuckergeſchmack, faſt ohne alle Säure. Das Kernhaus iſt anſehnlich groß und oft etwas offen; die Kammern ſind ſehr geräumig, laufen in die Breite, und enthalten ziemlich viele, ſtarke, eiförmige, braune Kerne. Die Kelchröhre iſt ein ſtarker, abgeſtumpfter Kegel, der oft bis zur Hälfte nach dem Kernhauſe herabgeht.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich, faſt ohne zu welken, bis in den März, darf aber nicht zu früh abgenommen werden.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, wird groß, belaubt ſich ſchön, und bildet eine kugelförmige, holzreiche Krone; dabei wird er bald und recht fruchtbar. Der Blattſtiel hat nur Afterſpitzen, oder fadenförmige Afterblättchen.

Dieſer ſchöne und vortreffliche Apfel entſprach, ſo wie auch der Walliſer Limonenpepping, bisher meinen Erwartungen nicht, indem die Früchte beider Sorten zwar von Anſehen und Größe vor vielen andern ſich auszeichneten, allein in Hinſicht der Güte keineswegs ihre angerühmte Vortrefflichkeit bewährten. Das Fleiſch blieb pelzig, unſchmackhaft, und die Frucht faulte von innen heraus. So waren die Erſtlingsfrüchte beſchaffen, welche ein damit bepfropfter Baum mehre Jahre hintereinander lieferte. Die Sommer 1831 und 1832 jedoch lieferten vollkommene Früchte beider Sorten, welche nunmehr ihre wirkliche Güte bewährten, und die Vortrefflichkeit beider Sorten mich erkennen ließen. Die Früchte dieſer engliſchen Obſtſorten verlangen, um in hieſiger Gegend ihre wahre Vollkommenheit zu erreichen, einen ſonnenreichen Stand und einen trocknen, warmen Sommer, ſonſt werden ſie pelzig und faſt ganz ungenießbar. Der Apfel ſoll einen vortrefflichen Cyder geben.

Nr. 435. Üllner's Goldreinette. I. R.

D. II. B. N. A. S. 122.

Eine neue Kernfrucht, welche der Hr. GR. Diel dem Hrn. Rentmeiſter Üllner zu Ehren alſo benamte.

Eine nur mittelmäßig große, ſehr haltbare, vortreffliche Winter-Tafelfrucht von ausgeſucht gutem Geſchmack. In ihrer Form iſt ſie hochausſehend, nach dem Kelch breit abgeſtumpft, und ähnelt darin der vortrefflichen langen, rothgeſtreiften, grünen Reinette. Eine vollkommene Frucht iſt 2½ Zoll breit und faſt 2¼ Zoll hoch. Der kurzblättrige, offene Kelch ſitzt in einer etwas weitgeſchweiften, nicht tiefen, mit kaum bemerklichen Falten beſetzten Einſenkung; auch ſieht man über den Bauch der Frucht keine bemerkbaren Erhabenheiten hin-

Digitized by Google

laufen, ſondern dieſer iſt ziemlich rund und eben. Der dünne, holzige Stiel iſt ½ Zoll lang, und ſteht in einer tiefen, mit zimmtfarbigem Roſt bekleideten Höhle, welcher ſich über die ganze Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe der etwas rauh anzufühlenden Schale iſt vom Baum ein helles Strohgelb, welches ſpäter ein hohes Citronengelb wird, wobei die halbe Sonnenſeite mit einem hellen, ſchönen Zinnoberroth verwaſchen iſt, wovon man aber nur wenig ſieht, indem ein zimmtfarbiger Roſt faſt die ganze Schale auf der Sonnenſeite überzieht, wodurch die Röthe nur ſtellenweiſe durchſcheint. Selbſt über die Schattenſeite verbreitet ſich dieſer Roſtüberzug in zerſprengter Manier, hauptſächlich um die Stielwölbung herum. Wahre Punkte ſieht man nicht, oder ſie ſind ſehr undeutlich, dagegen ſind feine, zerſtreute Roſtfleckchen an der Schale ſichtbar. Das Fleiſch iſt weiß, ins Gelbliche ſpielend, ſehr fein, feſt, recht ſaftvoll und von einem erhabenen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die halbmondförmigen Kammern ſind geräumig, groß, und enthalten viele ſchöne, langgeſpitzte Kerne. Die Kelchröhre iſt ein ganz kurzer, ſpitzer Kegel.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich bis zum Frühjahr, wo ſie aber welkt.

Der Baum wächſt lebhaft, belaubt ſich ſtark, und iſt ungemein fruchtbar. Der Blattſtiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 436. Die blutrothe rheiniſche Reinette. II. R.

D. ſyſt. Verz. Nr. 602. S. 73.

Eine recht ſchöne und ſchätzbare, mittelmäßig große Winterfrucht für die Tafel. Ihre Form iſt häufig hochausſehend, 3 Zoll breit, 2¾ bis 3 Zoll hoch. Der Kelch ſitzt in einer tiefen, oft mit Falten umgebenen Einſenkung, aber über den Bauch ſelbſt hin bemerkt man nichts von Erhabenheiten. Der Stiel iſt ½ Zoll lang, und ſteht in einer tiefen, mit Roſt bekleideten Höhle, welcher ſich weit über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der Schale iſt hellgrün, in der Zeitigung wird dieſes hellgelb, wobei die Sonnenſeite mit einem wie lackirt glänzenden Blutroth verwaſchen iſt, welches nach der Schattenſeite hin ſtreifenartig wird. Die Punkte ſind charakteriſtiſch, und beſtehen aus zahlreichen Sternchen, und dabei iſt die Schale oft noch mit ſtarken Roſtanflügen beſetzt. Das Fleiſch iſt ſehr weiß, recht fein, feſt, abknackend, ſaftvoll und von einem kraftvollen, angenehm ſüßweinichten Geſchmack.

Die Frucht zeitigt im December, und iſt haltbar.

Nr. 437. Van Mons Goldreinette. Renet van Mons. I. R.

D. I. B. N. A. S. 128.

Eine neue Kernfrucht, welche dem Herrn Profeſſor van Mons in Löwen von ſeinem Gärtner, Pierre Meuris, zugeeignet worden iſt.

Digitized by Google

Eine schöne, etwas kleine, ziemlich schwere, köstliche, haltbare Winter-Tafelfrucht von dem vortrefflichsten Geschmack, sie ähnelt in Allem der **Renette de Bretagne**, nur ist sie nicht so roth, wie diese. Ihre Form ist veränderlich, bald hochaussehend, fast wie walzenförmig, bald kugelförmig, einem starken Winterborsdorfer ähnlich; nicht selten findet man auch breitrunde Früchte. Eine auf Hochstamm erwachsene vollkommene Frucht ist 2½ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch, oft auch niedriger, die hochaussehenden sind fast so hoch, als breit. Der sehr lang und scharfgespitzte Kelch ist meistens dürr und fehlerhaft, bald offen, bald geschlossen, und sitzt in einer bald flachen, bald tiefen, mit feinen Falten besetzten Einsenkung; auch sieht man über die Frucht mehre oft kantartige Erhabenheiten hinlaufen. Der Stiel ist bald holzig und ½ Zoll lang, bald nur ein Fleischbutz, und steht in einer tiefen, trichterförmigen, häufig mit Fleischbeulen beengten, rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der etwas fettigen Schale ist vom Baum ein grünliches Hellgelb, oder noch helles Grün, das später allmählich hohes Citronengelb wird. Die Sonnenseite ist mit einem etwas erdartigen Roth nur leicht verwaschen oder gefleckt, das in der Zeitigung goldartig roth aussieht. Die Schale ist häufig mit vielen starken, rauhen, braunen Rostfiguren besetzt, welche zuweilen auch nur eine leicht angesprengte Rostbedeckung bilden. Die Punkte sind sehr zahlreich, bestehen häufig in kleinen Sternchen, wie bei der französischen Edelreinette, und sind auf der Sonnenseite häufig mit carmoisinrothen Kreischen umgeben. Das Fleisch ist sehr fein, ins Gelbliche spielend, fest, abknackend, saftvoll und von einem erhabenen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß und etwas offen; die Kammern sind geräumig, und enthalten viele schöne, spitzeiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist ein breiter, stumpfer Kegel.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr, wo sie aber welkt.

Der Baum wächst sehr lebhaft, bildet eine schöne, holzreiche, kugelförmige, starkbelaubte Krone, und ist bald und recht fruchtbar. Der Blattstiel hat schmale, lanzettförmige Afterblätter.

Der Baum verlangt einen etwas beschatteten Stand, indem die Früchte, zu sehr der Sonne ausgesetzt, Risse bekommen, welche in den Punkten entstehen, wodurch diese Frucht der **Reinette de Bretagne** ähnlich wird; nur bekommt sie nicht die starke Röthe, wie jene.

Nr. 438. Die englische Granatreinette. Pomme granate. I. R. D. XI. H. S. 134.

Ein nur mittelmäßig großer, sehr schöner, haltbarer, köstlicher, englischer Tafelapfel, welcher zu jedem andern Gebrauch nicht leicht übertroffen wird. In seinem Äußeren hat er viel Ähnliches von der Orleansreinette. Seine Form ist hochaussehend, kugelförmig. Der flache Bauch sitzt etwas unter der Mitte nach dem Stiel hin, um den er sich abnehmend zurundet. Nach dem Kelch hin nimmt er etwas

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Nr. 440. Kara Sinap. II. R.

D. ſyſt. Verz. Nr. 600. S. 72.

Eine orientaliſche Frucht von Hernalls bei Wien.

Dieſe Goldreinette iſt von ſchöner Äpfelform, 2¼ Zoll hoch und 2¾ Zoll breit, und eine ſchätzbare Tafelfrucht. Der Kelch ſitzt in einer tiefen, geräumigen, faſt ebenen Einſenkung, auch ſieht man über den Bauch keine Unebenheiten hinlaufen. Der holzige Stiel iſt dünn, und ſteht in einer tiefen, roſtfarbigen Höhle, aus welcher ſich der Roſt in zerſprengter Manier bis nach dem Kelch hin verbreitet. Die Grundfarbe der etwas rauh anzufühlenden Schale iſt hellgrün, zeitig hellgelb, welches oft nur um den Kelch rein ſichtbar bleibt. Die Sonnenſeite erſcheint zwiſchen dem zerſprengten Roſt hindurch faſt ſtreifenartig roth. Punkte findet man nicht auf der Schale, auch hat die Frucht keinen Geruch. Das Fleiſch iſt ſehr fein, feſt, etwas gelblich, ſaftvoll, von erhabenem, feinem, weinartigem Zuckergeſchmack.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich bis in den Sommer.

Nr. 441. Die Königsreinette. La Reinette d'orée royale. I. R.

D. II. B. R. A. S. 127. Stammt aus Paris.

Eine ſehr ſchöne, haltbare, vortreffliche Winterreinette für die Tafel, von ausgeſucht gutem Geſchmack. Ihre Form iſt plattrund und um den Kelch und Bauch calvillartig gerippt; eine vollkommene Frucht iſt 3 Zoll breit und oft nur 2½ Zoll hoch. Der langgeſpitzte Kelch iſt ziemlich offen und ſitzt in einer geräumigen, tiefen, ſchüſſelförmigen Einſenkung, in der man mehre Rippen ſieht, die recht deutlich, oft calvillartig über die Frucht hinlaufen. Der dünne holzige, ¾ Zoll lange Stiel ſteht in einer ſehr geräumigen, tiefen, trichterförmigen Höhle, welche mit Roſt gefüttert iſt, der ſich oft ſternförmig über die ganze Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der glatten Schale iſt ein gelbliches Grün, welches ſpäter hohes Citronengelb wird; die Sonnenſeite iſt mit einem ſchönen blutartigen Roth rein verwaſchen, wie bei dem edlen Winterborsdorfer. In dieſem Roth bemerkt man ſtarke Anflüge von hellbraunem Roſt und Figuren davon, nicht ſelten aber auch wahre Roſtüberzüge. Die Punkte ſind weitläufig vertheilt, nur im Gelben ſichtbar, dabei fein und hellbraun von Farbe. Das Fleiſch iſt gelblichweiß, ſehr fein, feſt, ungemein ſaftreich, und von einem ſehr angenehmen, feinen, erhabenen, weinartigen Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt groß und ganz offen; die Kammern ſind ſehr geräumig und enthalten ſelten vollkommene, langgeſpitzte Kerne. Die Kelchröhre iſt ein breiter, ſich ſpitz auf dem Kernhaus endigender Kegel.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich bis in den Sommer, ohne zu welken.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, wird groß, geht mit ſeinen

Äſten gut in die Luft, belaubt ſich ſchön und wird bald recht tragbar. Der Blattſtiel hat ſtarke, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 442. Die Dietzer Wintergoldreinette. I. R.

D. VI. B. N. A. S. 100.

Dieſe vortreffliche Goldreinette erzog ein Dietzer Bürger aus den Kernen eines Borsdorfers, in der Meinung, wieder Borsdorfer zu erhalten, und bekam dafür dieſe ſchätzbare Frucht.

Eine nur mittelmäßig große, ſehr ſchöne und vortreffliche Winter-Tafelfrucht. In ihrer Form und Größe hat ſie mit einem edlen Winterborsdorfer, oder mit einer kleinen Reinette von Orleans viel Ähnlichkeit. Der Bauch ſitzt etwas unter der Mitte nach dem Stiel, um den ſie ſich ſchön flachrund zuwölbt. Nach dem Kelch zu nimmt ſie etwas ſtärker ab, doch ſo, daß nur die Kelchfläche kleiner iſt, als die um den Stiel. Eine gewöhnliche Frucht iſt 2½ Zoll breit und 2 bis 2⅛ Zoll hoch. Der öfters ganz fehlende Kelch iſt völlig offen und ſitzt auf der Kelchfläche gewöhnlich gleich auf, mit feinen ſternförmigen Falten umgeben, ohne Einſenkung, wodurch ſich dieſe Frucht beſonders auszeichnet. Auch über den Bauch bemerkt man nichts Erhabenes, ſondern dieſer geht bis zum Stiele in ſeiner regelmäßigen Rundung fort. Der holzige Stiel iſt ½ Zoll lang und ſteht in einer anſehnlichen, geräumigen, mit ſtarkem Roſt gefütterten Höhle, welcher ſich auch weit über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der etwas fein rauh anzufühlenden Schale iſt vom Baume ein helles Citronen- oder goldartiges Gelb, welches ſich noch auf dem Lager erhöht. Die ganze Sonnenſeite iſt mit einem angenehmen hellen Roth verwaſchen, das bei wenig beſonnten Früchten ſtreifenartig erſcheint; auch geſellen ſich zu dem aus der Stielwölbung verbreiteten Roſte noch Warzen, wie bei dem edlen Winterborsdorfer. Die Punkte ſind ſehr zahlreich, bilden oft Sternchen, die im Roth zuſammenfließen und Roſtflecken vorſtellen. Das Fleiſch iſt ſehr fein, ins Gelbliche ſpielend, ſaftreich, feſt und von einem vortrefflichen, gewürzhaften, feinen, zimmtartigen, erhaben weinichten Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt ſehr klein, die Ader um daſſelbe iſt röthlich; die engen Kammern enthalten viele ſchöne, ſpitzeiförmige, braune Kerne. Die Kelchröhre iſt klein, flach und ſpitz.

Die Frucht zeitigt im Januar und hält ſich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, geht mit ſeinen Äſten faſt pyramidaliſch in die Luft, bildet eine ſchöne, holzreiche Krone und wird bald recht fruchtbar. Der Blattſtiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 443. Büttner's ſchwärzlichſchillernde Goldreinette. II. R.

D. ſyſt. Verz. Nr. 605. S. 75.

Von dem Herrn Stiftsamtmann Büttner zu Halle.

Eine mittelmäßig große, ſchätzbare, haltbare Winterreinette, die ſich durch ihr düſteres, wie mit ſchwärzlichem Rauch überdecktes Anſe-

hen besonders auszeichnet. Die Frucht ist 2 bis 2¼ Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Der geschlossene Kelch sitzt, mit Falten umgeben, fast ohne Einsenkung obenauf; auch bemerkt man über die Frucht Spuren von Rippen. Der kurze Stiel ist holzig und steht in einer tiefen Höhle. Die Grundfarbe der Schale ist ein düsteres Grün mit Schwarz überlaufen, das im Winter gelblich wird, selten aber rein zu sehen ist, indem ein feiner, glatter, zimmtfarbiger Überzug die Grundfarbe überdeckt. Das Fleisch ist grünlichweiß, recht fein, fest, saftig und von einem gewürzhaften, angenehm süßweinichten Geschmack. Das Kernhaus ist offen, enthält nur wenige Kerne. Die Kelchröhre ist ein spitzer, bis auf das Kernhaus reichender Kegel.

Die Frucht zeitigt im Februar und hält sich bis in den Sommer.

Fünfte Classe.

Streiflinge.

Kennzeichen der Classe:

1. Sind sämmtlich größtentheils und beinahe immer abgesetzt roth gestreift.
2. Diese Streifen können um die ganze Frucht gehen, oder nur sehr unbedeutend auf der Sonnenseite seyn.
3. Die Streifen können allein, das heißt, rein gestreift seyn, oder zwischen diesen Streifen kann die Frucht auf der Sonnenseite noch roth punctirt, getuscht, oder rein verwaschen seyn, wenn sich nur auf der Schattenseite die Streifen wieder deutlich darstellen.
4. Das Kernhaus ist regelmäßig.
5. Sind von Geschmack rein süß bis zum Weinsäuerlichen oder Sauern.
6. Sind nie von Geschmack, wie die Rosenäpfel.
7. Welken nicht, außer unzeitig abgenommen, oder nachdem ihre Zeitigung passirt ist.
8. Diese Äpfel machen eine große und etwas schwer zu bestimmende Classe im wirthschaftlichen Obst aus.

Sie sind in 4 Ordnungen eingetheilt.

1. Ordnung. Platte Streiflinge.
2. Ordnung. Zugespitzte Streiflinge.
3. Ordnung. Längliche oder walzenförmige Streiflinge.
4. Ordnung. Kugelförmige Streiflinge.

Aus dieser Classe sollen nun eigentlich die öffentlichen Anpflanzungen bestehen; auch passen solche eher für den Landmann, indem sie sich besser in die Wirthschaft, als auf die Tafel schicken, und ihre Erzie-

Digitized by Google

hung erfordert weniger Sorgfalt, als die der feinen Calvillen und Reinettenarten. Die Bäume dieſer Äpfelſorten ſind größtentheils geſund und nicht ſo leicht wie die feinern Tafelſorten dem Krebs oder andern Krankheiten unterworfen; auch können deren Früchte früher gepflückt werden und brauchen nicht eine ſo ſorgfältige Aufbewahrung, wie die Calvill- und Reinettenarten. Da es aber eine ſehr große Anzahl von geringen Äpfelſorten in Thüringen giebt, welche zu dieſer und den folgenden Claſſen gehören, und welche durch die Bamberger Baumhändler im Lande verbreitet worden ſind, ſo habe ich, um die ſchlechtern nach und nach zu verdrängen, nur die allerbeſten Sorten aus dieſen beiden Claſſen erwählt und in meiner Baumſchule zur Weiterverbreitung angezogen.

Erſte Ordnung.

Platte Streifflinge.

Beſondere Kennzeichen der Ordnung.

1. Sind in ihrer Wölbung nach Stiel und Kelch nicht ſehr verſchieden und breit gedrückt.
2. Sind ſtets mindeſtens einen halben Zoll breiter, als hoch.

Nr. 444. Der weiße Sommerrabau. Blumenſauer. Blanke Rabauw. II. R.

D. II. H. S. 101. Chr. H. Wb. S. 76. T. O. G. XI. B. S. 156. Taf. 8.

Ein ſehr ſchöner, mittelmäßig großer, vortrefflicher Sommerapfel, mit einer äußerſt feinen Schale, ſo daß man ihn eher vor Andern den Taffentapfel nennen könnte. Die Form des Apfels iſt platt, doch die Wölbung nach dem Kelch ſtets kleiner, als die nach dem Stiel, ja zuweilen läuft er nach dem Kelche etwas ſtumpf zugeſpitzt aus, ſo daß der Apfel faſt ein längliches Anſehen bekommt. Ein vollkommener Apfel iſt 2¾ bis 3 Zoll breit und 2¼ Zoll hoch, doch giebt es deren viele kleinere, indem der Baum die Früchte in Büſcheln trägt. Der grüne, weißwollichte Kelch ſteht in einer ſeichten, eben nicht geräumigen Einſenkung, in welcher ſich die Kelchröhre tief nach dem Kernhaus herabzieht. In der Einſenkung bemerkt man zwar oft viele feine Falten, allein dieſe erheben ſich nicht zu wirklichen Rippen, ſondern ſie entſtehen erſt am Bauch der Frucht unterhalb der Einſenkung und laufen als breite rippenartige Erhabenheiten bis zur Stielhöhle hin, wobei ſie die Form des Apfels ſehr häufig zu einem Dreieck verſchieben, oder doch ſonſt ſehr veränderlich machen. Der Stiel iſt ſehr kurz und ſitzt in

Digitized by Google

einer ſchönen, nicht tiefen, bald glatten, bald fein roſtfarbigen Höhle; bei einzelnen Früchten trifft man indeſſen doch öfters einen dünnen und langen Stiel an. Die Farbe der feinen, glatten Schale iſt am Baum ganz blaßgrün oder ſtrohweiß, mit durchſcheinendem Grün. Die Sonnenſeite iſt mit blaßrothen, kurz abgeſetzten Streifen beſetzt, durch welche die Grundfarbe auf dem Lager gelber durchſcheint. Beſchattete Früchte ſind gar nicht geſtreift, ſondern ſie ſind blos ſtrohweiß und einfarbig. Eigentliche Punkte findet man nicht an der Schale, dagegen viele feine, nicht fühlbare Fleckchen, die in der feinen Schale wie Tüpfchen ſtecken. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, locker, leicht, ſehr weich, voll Saft und von einem angenehmen, fein gewürzhaften, ſüßweinſäuerlichen Geſchmack, der ſich aber auf dem Lager verliert, oder verſchlechtert, ſobald die Frucht ſtippicht wird. Das Kernhaus iſt etwas offen; doch die Kammern ſind meiſtens geſchloſſen, geräumig und enthalten viele vollkommene Kerne. Häufig cicadirt das Fleiſch um das Kernhaus, und dann iſt es voller Saft.

Die Frucht zeitigt im halben Auguſt oder Anfangs Septembers, iſt ſchon vom Baume eßbar, hält ſich aber auch wohl noch 8 bis 10 Wochen, worauf ſie ſtippicht wird.

Der Baum wächſt langſam, die Äſte ſtehen ſehr abwärts vom Stamm, ſetzen aber ſehr bald ungeheuer viele Fruchtſpieße an, wodurch der Baum außerordentlich und faſt nach der Pfropfung fruchtbar wird und reichlich trägt. Häufig findet man Bouquette von 5 Früchten auf einem Fruchtkuchen, wovon der mittlere faſt ganz eingeſchloſſen iſt.

Zum Spalier iſt dieſer Baum vorzüglich zu empfehlen, indem ſeine vortrefflichen Früchte im Nothfall die Apricoſen und Pfirſchen erſetzen können, nur muß er wegen ſeiner großen Tragbarkeit ſehr kurz auf 3 Augen geſchnitten werden, damit er Holz giebt. Der Blattſtiel hat wenige und ſehr kleine Afterblätter. Ein vortrefflicher Sommerapfel.

Nr. 445. Der platte Roſenapfel. III. R.

D. IV. H. S. 177. Chr. H. Wb. S. 98.

Eine anſehnlich große, ſchöne, ſehr bunte Herbſt- und Winterfrucht für die Wirthſchaft und zum rohen Genuß für den Landmann beliebt. Von Form iſt er dem Winterſtreifling ſehr ähnlich, aber weit bunter und lebhafter geſtreift, als dieſer. Der Bauch ſitzt in der Mitte, und die Wölbungen um den Stiel und nach dem Kelch ſind platt zugerundet, wenig verſchieden, doch iſt die Frucht auf einer Seite mehrentheils etwas niedriger, als auf der andern. In der Breite hält der Apfel ſtarke 3 Zoll, in der Höhe aber kaum 2½ Zoll. Der ziemlich ſtarke, ſtets geſchloſſene Kelch bleibt lange grün und ſitzt in einer ſchönen, geräumigen, anſehnlichen Einſenkung, in der man deutlich feine Falten oder wahre Rippchen bemerkt, die auch öfters etwas kantartig über die Frucht hingehen. Der ſtarke Stiel iſt ½ bis 1 Zoll lang und ſteht in einer ſchönen, tiefen, trichterförmigen Höhle, welche mit

einem zimmtfarbigen Roſt bekleidet iſt, der ſich ſternförmig über die untere Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe der etwas fein fettigen Schale iſt vom Baum gelbgrünlich, wird aber in der Reife ein ſchönes, helles Strohgelb, das aber nur bei etwas beſchatteten Früchten auf der Schattenſeite in ziemlich großen Stellen rein erſcheint; bei beſonnten Früchten zeigt es ſich nur ſtreifenartig zwiſchen den rothen Streifen und iſt dabei immer noch roth punctirt. Übrigens iſt die Frucht rundherum mit breiten, langen, ſehr lebhaften, dunkelcarmoiſinrothen Streifen ſo ſtark gezeichnet, daß ſie auf der Sonnenſeite ineinander fließen und eine verwaſchene Röthe bilden, wobei die Zwiſchenräume der Streifen nur mit einem etwas helleren Roth überzogen ſind. Nach der Schattenſeite zu und bei weniger beſonnten Früchten werden die Streifen deutlicher und die Zwiſchenräume ſind nur getuſcht oder punctirt, ſo daß man die Grundfarbe deutlicher ſieht. Ein Baum voller Früchte gewährt einen herrlichen Anblick, zumal er ſehr reichlich trägt. Die Punkte ſind ſehr fein, nicht zahlreich und gelbgrau, dabei findet man faſt an jeder Frucht einige kleine ſchwärzliche Roſtflecken. Das Fleiſch iſt gelblichweiß, auf der Sonnenſeite etwas röthlichſchillernd, locker, ſaftvoll, etwas grob und von einem etwas ſüßſäuerlichen Geſchmack.

Die Frucht zeitigt im October und hält ſich bis in den Winter.

Der Baum wird ſehr groß, iſt geſund und dauerhaft. Seine Äſte trägt er etwas ſtark abſtehend, ſie bilden eine flachgewölbte Krone; dabei iſt er faſt jährlich und ſehr fruchtbar. Der Blattſtiel hat fadenförmige Afterblätter.

Paßt ſehr gut auf Nordſeiten, wo alsdann ſeine etwas frühe Blüthe ſpäter kommt und der Baum dadurch reichlicher trägt. Ein vorzüglicher Apfel für den Landmann.

Nr. 446. Der franzöſiſche Wirthſchaftsapfel. III. R.

D. ſyſt. Verz. Nr. 613. S. 79. Stammt aus Wien.

Ein anſehnlich großer, ſchöner Herbſtapfel, zum friſchen Genuß angenehm, 2¾ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Die Grundfarbe iſt hellgelb, oft aber rundherum mit einem ſchönen, glänzenden Blutroth wie verwaſchen, das aber deutlich aus breiten Streifen wie zuſammengefloſſen erſcheint. Das Fleiſch iſt markicht, voll Saft, und von einem angenehmen, gewürzhaften, ſüßen Weingeſchmack.

Die Frucht zeitigt im October und hält ſich bis in den Winter.

Nr. 447. Der Champagner Weinapfel. III. R.

Chr. H. Wb. S. 116.

Dieſer ziemlich große Apfel iſt aus Kernen erzogen, und vorzüglich ſchätzbar wegen ſeines herrlichen Moſtes, welchen er liefert, und woraus ein hochgelber, ſtarker, dem Champagner ähnlich muſſirender Wein gewonnen wird. Die Form des Apfels iſt rund, und ſeine Größe die eines rothen Stettiners. Der Kelch ſitzt in einer nicht tie-

Digitized by Google

fen Einſenkung, und der Stiel iſt kurz und ſtark. Seine Farbe iſt ganz roth mit dunkleren Streifen geflammt, und überall mit ſtarken, weißen Punkten beſetzt. Das Fleiſch iſt körnig, aber mild, ohne Gewürz und mit röthlichen Adern durchzogen.

Die Frucht zeitigt im October.

Der Baum wird anſehnlich groß, iſt dauerhaft, ſehr fruchtbar, und trägt faſt alle Jahre reichlich. Die Anpflanzung dieſes Apfels wäre ſehr zu wünſchen, indem er unter den Cyder- oder Weinäpfeln den erſten Rang mit einnimmt, auch ſich mit jedem Stand und Boden begnügt.

Nr. 448. Der Luyken-Apfel. Lüyke; Neureutlinger; Pfullinger. II. R.

Hohenheimer Catalog, S. 93. Nr. 160.

Ein nur mittelmäßig, oft anſehnlich großer, vorzüglich guter Wirthſchaftsapfel, der einen recht guten Wein giebt, und auch zum rohen Genuß beliebt iſt. Seine Hauptform iſt plattrund, nur zuweilen etwas kugelförmig oder hochausſehend. Die Kelcheinſenkung iſt mit feinen Rippchen umgeben, die aber nur ſelten die Rundung der Frucht entſtellen. Die Stielhöhle iſt meiſtens mit ſchmutzig grünem Roſt ſtrahlenförmig umgeben. Die Grundfarbe der Schale iſt vom Baum ein grünliches Weißgelb, das auf dem Lager ſchmutziges Weiß wird, wovon aber nur wenig rein zu ſehen iſt, indem der größere Theil der Schale und die ganze Stielwölbung mit hellen carminrothen Streifen wie angeſprengt und verwaſchen überzogen iſt; in dieſem Roth zeigen ſich noch dunklere, meiſtens ſchmale Streifen und Flecken, welche aber bei beſchatteten Früchten weniger ſtark von Färbung ſind. Die Punkte ſind nicht häufig, in der Grundfarbe grünlich, undeutlich, im Rothen bräunlich und oft ſchwärzlichroth eingefaßt; bei manchen Früchten zeigen ſich auch feine, gelbliche, ſtreifenartige Roſtfiguren und warzenähnliche Flecken. Das Fleiſch iſt weiß, fein, ſaftig, unter der Schale oft roſenröthlich, und von einem angenehmen, ſüßweinſäuerlichen, ſchwach himbeerartigen Geſchmack.

Die Frucht zeitigt im October und hält ſich bis in den Januar, auch wohl länger.

Der Baum wächſt lebhaft, wird groß und alt, ſeine ſchlanken Äſte ſtehen etwas flach und unregelmäßig ab und bilden eine lichtbelaubte, halbkugelförmige Krone. Er blüht am ſpäteſten unter den Apfelbäumen und trägt jedes Jahr ſehr reichlich, kommt in jedem Boden fort, und iſt daher für rauhe, hochgelegene Gegenden ſehr zu empfehlen. Gute Cyderfrucht.

Nr. 449. Der Meißner Würzapfel. III. R.

D. VIII. H. S. 166. T. O. G. XVII. B. S. 311. Taf. 14.

Ein nur mittelmäßig großer, ſchöner Winterapfel, recht angenehm zum rohen Genuß, und zum Dämpfen und Welken vortrefflich. In

ſeiner Form iſt er ſchön regelmäßig plattrund und 3 Zoll breit und nur $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Der anſehnlich ſtarke, langgeſpitzte Kelch iſt weißwollig, bleibt ziemlich lange grün, iſt bald ganz oder nur halb geſchloſſen, und ſitzt in einer weiten, ſchönen, oft anſehnlich tiefen Einſenkung, in der man öfters ziemlich viele feine Falten, oder wirkliche Rippchen bemerkt. An dem Apfel ſelber ſieht man nur wenig oder faſt gar nichts von Erhabenheiten, ſo daß er mehrentheils eine ſchön gerundete Frucht darſtellt. Der bald kurze, bald 1 Zoll lange Stiel ſteht in einer weiten, tiefen, trichterförmigen Höhle, welche roſtfarbig iſt, und aus der ſich häufig ein rauher Roſt ſtrahlenförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der dünnen, glatten, gar nicht fettigen Schale iſt vom Baum ein blaſſes Hellgrün, das aber ſpäter ein ſehr ſchönes, hohes Citronengelb wird; dabei iſt die ganze Sonnenſeite, ſo wie auch die Stielwölbung, mit vielen kurz abgeſetzten Carmoiſinſtreifen beſetzt, dazwiſchen getuſcht, doch ſo, daß die Grundfarbe noch durchſcheint, wodurch die Frucht ein ſehr ſchönes Anſehen erhält. Bei beſchatteten Früchten erſcheint die Kelchwölbung und die ganze Hälfte der Frucht reingelb. Die Punkte ſind ſehr zerſtreut, und nur im Roth findet man welche, die gelblich oder braun ſind. Das Fleiſch iſt weiß, ins Gelbliche ſpielend, fein, markicht, nicht ſaftreich, und von einem angenehmen, feinſäuerlichen, gewürzhaften Geſchmack, der etwas Alantartiges hat. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die flachen Kammern enthalten nicht viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre iſt ein breiter, ſpitzzulaufender, kurzer Kegel.

Die Frucht zeitigt im November, iſt im December am beſten, wird aber nachher bald melbig; in der Reife hat ſie einen ſanften, angenehmen Geruch.

Der Baum wird groß, ſtark und iſt dabei recht fruchtbar. Der Blattſtiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Verdient, angepflanzt zu werden, und darf mit dem gelben Würzapfel T. O. G. II. B. S. 99. nicht verwechſelt werden.

Nr. 450. Der braune Matapfel. III. R.

D. I. H. S. 212. Chr. H. Wb. S. 60. T. O. G. VII. B. S. 21. Taf. 3. nur um 1 Zoll zu lang gezeichnet.

Ein von Form platter, 3 Zoll breiter und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoher, guter Wirthſchaftsapfel, welcher ſich auch zuweilen zur Spitzform neigt und dann um den Kelch etwas unregelmäßig wird. Der offene, große und tiefgehende Kelch ſitzt in einer ziemlich ausgeſchweiften, mit feinen Falten umgebenen Einſenkung, welche ſich am Rande in ſchöne Beulen erheben und als ſtarke, breite Rippen über die Frucht hinlaufen. Der ſehr kurze Stiel, oft nur ein Fleiſchbutz, ſteht in einer geräumigen, tiefen, etwas roſtfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der am Baume mit blauem Duft belaufenen Schale iſt gelbgrün, auf der Sonnenſeite mit einem dunkeln Leberroth, welches ins Schwarzbraune ſchillert, überzogen. Abgerieben, wird der Apfel ſchön glänzend, und

man ſieht alsdann in der ſchwärzlichrothen Farbe eine Menge hellröthere, oft aber auch noch dunkler gefärbte Streifen. Nach der Schattenſeite zu verliert ſich die rothe Farbe in der gelbgrünlichen Grundfarbe in ſchwächere Streifen, oder in ein leicht punctirtes Roth. Punkte findet man im Roth, ſie ſind daſelbſt häufig, fein und graufarbig, im Gelben findet man faſt gar keine, dagegen zuweilen warzenartige Flecken oder einen Roſtanflug, und an manchen Früchten einen blaßröthlichen Bandſtreifen vom Kelch bis zum Stiel. Das Fleiſch iſt weiß, locker, körnig, von einem feinſäuerlichen, etwas gewürzhaften Geſchmack. Das Kernhaus iſt unten breit, dehnt ſich ſehr nach beiden Seiten aus und läuft nach dem Kelch ſpitzig zu. Die Kammern ſind geräumig und enthalten viele vollkommene, faſt dreieckig-kulpichte Kerne. Die Kelchröhre geht bis in das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt ſchon im November und hält ſich bis in den April; auch riecht ſie ſtark violenartig.

Der Baum wird groß und ſtark, ſeine Äſte hängen ſich gern herab, und er iſt ein Jahr um das andere tragbar.

Dieſer Apfel iſt vorzüglich zum Anbau in unſerer Gegend geeignet, er giebt einen vortrefflichen Apfelwein und iſt zu jedem wirthſchaftlichen Gebrauche gleich gut.

Nr. 451. Der ächte Winterſtreifling. III. R.

D. I. H. S. 191. Chr. H. Wb. S. 107. T. O. G. VII. B. S. 167. Taf. 9.

Dieſer vortreffliche Wirthſchaftsapfel verdient mit Recht allgemeine Anpflanzung, indem er nicht allein wegen ſeiner außerordentlichen Tragbarkeit, ſondern auch wegen ſeines wirthſchaftlichen Werthes ſehr geſchätzt wird; dabei noch ein beliebter Apfel zum rohen Genuß, vorzüglich von dem Landmann ſehr geſucht iſt. Er gehört unter die großen Äpfel, iſt von Form platt, jedoch oft der Kugelform ſich nähernd, 3 Zoll breit und 2¼ bis 2¾ Zoll hoch, iſt aber auf einer Seite höher, als auf der andern. Der geſchloſſene Kelch ſteht in einer ziemlich engen, nicht tiefen, mit oft kaum bemerkbaren feinen Rippen umgebenen Einſenkung; hingegen laufen ſehr merkliche Erhöhungen über den ganzen Apfel hin. Der kurze, dem Apfel gewöhnlich gleichſtehende Stiel ſteht in einer ſchönen, tiefen, mehr oder weniger roſtfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der feinen Schale iſt vom Baum hellgrün, wird aber auf dem Lager hellgelb. Die Sonnenſeite iſt ſehr ſtark mit meiſtens kurzabgeſetzten, dunkelcarmoiſinrothen Streifen vom Kelch bis zum Stiel bedeckt, welche bei ſtark beſonnten Früchten in ihren Zwiſchenräumen ſtark punctirt, getuſcht und verwaſchen ſind, ſo daß nur wenig von der Grundfarbe durchſchimmert und die Streifen erſt auf der Schattenſeite ſichtbar werden, wo ſie in geringer Anzahl und bläſſer erſcheinen. Wahre Punkte findet man eigentlich gar nicht, oder nur ſehr wenige im Rothen. Das Fleiſch iſt weiß, ins Grüngelbliche ſpielend, weich, locker, markicht, ſaftig und von einem ſanften, ſüß-

Digitized by Google

säuerlichen Weingeschmack. Das Kernhaus ist sehr geräumig, offen und enthält nicht viele, aber vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den März und April.

Der Baum wächst lebhaft, wird stark, groß und sehr alt; auch trägt er gewöhnlich ein Jahr um das andere sehr reichlich. Die Blätter scheinen in das Stahlbläuliche zu schillern, wodurch der Baum leicht kennbar wird. Zu öffentlichen Anpflanzungen an Wegen und Feldrainen paßt er sehr gut, und der Apfel selbst ist beim Gebrauch in der Küche zum Dämpfen ganz vorzüglich.

Nr. 452. Der weiße Matapfel. III. R.

D. I. H. S. 207. Chr. H. Wb. S. 61. T. O. G. VIII. B. S. 22. Taf. 3.

Dieser auch unter dem Namen Gewürzapfel bekannte, ansehnlich große Apfel ist von Form plattrund und sichtbar gerippt. In der Wirthschaft wird derselbe nicht leicht von einem andern übertroffen, und bei dem Landmann ist er sehr beliebt. Selbst von Kennern guter Äpfel wird er wegen seines einschneidenden Geschmackes mancher guten Reinette vorgezogen. Eine vollkommene Frucht ist oft mehr als 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der tiefgehende Kelch steht in einer sehr geräumigen, ziemlich tiefen, mit Rippen umgebenen Einsenkung, welche auch sichtbar über den Apfel hinlaufen und oft mehr erhaben die Form desselben ungleich machen. Der größtentheils sehr kurze Stiel ist oft nur ein Fleischbutz und steht in einer stark rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der am Baume mit sichtbarem, blauem Duft belaufenen Schale ist anfangs hellgrün, wird später gelbgrün und in der vollen Zeitigung ganz gelb, aber nie ganz rein von Ansehen. Die Sonnenseite ist stets, vom Kelch bis zum Stiel mit abgesetzten rothen, ins Bräunliche spielenden Streifen besetzt und dazwischen noch röthlich getuscht. Bei stark besonnten Früchten gehen die Streifen vom Stiel aus rund um den Apfel bis über die Mitte der Frucht, die alsdann wenig von ihrer Grundfarbe behält, indem die dunkelrothe Farbe über die Streifen die Oberhand behauptet. Die Punkte sind undeutlich, fein und weißlich, oft aber auch sehr deutlich. Das Fleisch ist anfangs grüngelblich, wird aber mit der Zeitigung schön weiß. Es ist locker, körnig, angenehm säuerlich riechend, und von einem besonders gewürzhaften pikanten Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen, jedoch geräumig, und enthält viele, vollkommene kleine Kerne.

Die Frucht hat einen starken, durchdringenden Geruch, so daß einige Äpfel ein ganzes Zimmer damit erfüllen. Die Zeitigung fällt im December, der Apfel ist aber oft schon im November eßbar, welkt nicht und hält sich bis tief in den Sommer.

Der Baum ist wahrscheinlich deutschen Ursprungs, er wird in gutem Boden ungeheuer groß, die untern Äste hängen sich gern bis zur Erde herab, während die oberen eine prachtvolle Krone bilden; sein

Wuchs ist dem Stettiner sehr ähnlich, dabei ist er gesund und wird sehr alt. Wegen seiner großen Tragbarkeit und seines guten Wuchses paßt er zu öffentlichen Anpflanzungen und belohnt reichlich die Mühe des Pflanzers.

Nr. 453. Der Hoheitsapfel. III. R.

D. VI. B. N. A. S. 115. D. O. C. Nr. 31.

Der Herr Consistorial-Secretair Fromm in Meiningen machte den Hrn. GR. Diel mit dieser Frucht bekannt.

Ein mittelmäßig großer, schöner, für den Landmann schätzbarer Winterapfel. Seine Form ist platt, seltener plattkugelförmig und gern etwas in die Breite verschoben. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich um den Stiel flachrund zu. Nach dem Kelche nimmt er etwas stärker ab, wodurch beide Wölbungen sichtbar verschieden werden. Eine gewöhnliche Frucht ist 3 Zoll breit und 2¼ bis 2½ Zoll hoch. Der breitblättrige Kelch ist ziemlich geschlossen und sitzt in einer etwas engen, nicht tiefen, mit einigen flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die auch oft über den Bauch hinlaufen. Der starke, holzige Stiel ist ¾ Zoll lang und steht in einer geräumigen, tiefen, trichterförmigen Höhle, die mit etwas Rost bekleidet ist. Die Farbe der nicht fettigen Schale ist vom Baume strohweiß, zeitig schönes Citronengelb; die Sonnenseite ist mit einzelnen, öfters nur undeutlichen Carminstreifen gezeichnet, die aber auch oft fehlen. Die Punkte stehen weitläufig vertheilt, sie sind sehr fein, kaum bemerklich, und nur deutlicher auf der Sonnenseite. Das Fleisch ist weiß, fein, saftreich, markicht, und von einem angenehmen, feinsüßweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist groß, meistens offen; die Kammern sind sehr weit, muschelförmig, auch oft etwas unregelmäßig, und enthalten nur wenige, schwarzbraune, langgespitzte Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer, spitzer Kegel.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst lebhaft, treibt starke, etwas abstehende Äste und bildet eine flachgewölbte Krone, er wird bald recht tragbar. Der sehr starke Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter. Eine wegen ihrer Saftfülle ausgesucht gute Frucht für den Landmann.

Nr. 454. Der französische edle Prinzessinapfel. La Princesse noble de Chartreux. II. R.

D. IV. H. S. 162. Chr. H. W. S. 75.

Eine schöne, meistens nur mittelmäßig große, aber wahrhaft vortreffliche, sehr feste Tafelfrucht, und wegen langer Haltbarkeit auch für die Küche sehr schätzbar. Ihre Form ist schön platt und eben, nur große Früchte sind manchmal in die Breite etwas länglich verschoben. Die Wölbungen um den Kelch und Stiel sind nur wenig verschieden und letztere nur etwas breiter. Eine große Frucht ist 3 Zoll breit und nur stark 2 Zoll hoch, gewöhnlich sind sie aber nur 2¾ Zoll breit und

2 Zoll hoch. Der kleine, ſpitzblättrige Kelch iſt halb offen, bleibt lange grün und ſitzt in einer geräumigen, bald flachen, bald anſehnlich tiefen, mit ganz feinen Falten beſetzten Einſenkung. Auf der Frucht ſelber ſieht man eigentlich keine wahren Rippen, doch häufig flache, ſanfte Erhabenheiten, welche aber die ſchöne Form derſelben nicht entſtellen. Der ½ Zoll lange Stiel ſteht meiſtens in einer etwas engen, nicht tiefen, zuweilen auch flachen, faſt immer roſtfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der feinen, wie lackirt glänzenden Schale iſt vom Baum ein ſchönes Hellgrün (Seladon), welches bei der vollen Zeitigung hellgelb wird. Bei freihängenden Früchten ſieht man nur wenig von dieſer Grundfarbe, denn die ganze Sonnenſeite iſt mit einem ſehr ſchönen dunklen Carmoiſinroth oft ſtark verwaſchen, in welchem man noch deutlich dunklere Streifen ſieht, die aber erſt nach der Schattenſeite hin deutlicher werden und dieſe oft ganz blaßroth überziehen. Die Punkte ſind nicht häufig, und beſtehen eigentlich nur aus feinen, gelblichen Fleckchen. Die Schale iſt oft mit kleinen, ſchwarzbräunlichen Roſtflecken beſetzt; auch finden ſich zuweilen kleine Warzen, wie bei dem Borsdorfer an derſelben. Das feine Fleiſch iſt weißlichgelb, feſt, ſaftig, angenehm ſüßlichriechend, und von einem gewürzhaften, zuckerartigen Geſchmack; auch riecht der Apfel angenehm. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kammern ſind enge und enthalten viele vollkommene Kerne, die erſt ſpät braun werden. Die Kelchröhre geht etwas herab.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich, ohne zu welken, bis in den Sommer, vielleicht auch noch länger, darf aber vor Ende Octobers nicht vom Baume abgenommen werden.

Der Baum wächſt lebhaft, macht feines Holz, die Äſte ſtehen ſtark vom Hauptſtamme ab, hängen ſich gern, ſetzen bald Fruchtſpieße und Fruchtruthen an, und tragen jährlich und reichlich Früchte. Der ſtarke Blattſtiel hat ſchöne, ſtarke, längliche Afterblätter.

Der Baum erfordert einen gut gebauten Boden, und wo möglich einen guten Stand, und verdient in wirthſchaftlicher Hinſicht häufige Anpflanzung.

Nr. 455. Der königliche Streifling. II. R.

D. II. B. N. A. S. 135.

Stammt aus der Reichert'ſchen Baumſchule in Weimar, aus welcher er unter dem falſchen Namen Reinette royale verbreitet wurde.

Ein nur mittelmäßig großer, wohlgeformter, recht ſtark geſtreifter, wegen ſeiner langen Dauer und vorzüglich guten Haltbarkeit ſchätzbarer Winter-Tafelapfel, welcher zu jedem wirthſchaftlichen Gebrauch gleich gut iſt. Von Form iſt die Frucht plattrund; der Bauch ſitzt in der Mitte und wölbt ſich nach dem Stiel flach ab, aber nach dem Kelch nimmt ſie ſtärker ab, ſo daß oft beide Wölbungen ſehr verſchieden ſind. Eine gewöhnliche Frucht iſt 2¾ bis 3 Zoll breit und 2¼ bis 2½ Zoll hoch. Der lang und ſcharf geſpitzte Kelch bleibt lange grün, iſt feſt

Digitized by Google

geſchloſſen, ſteht in die Höhe und ſitzt in einer ſchönen, tiefen, faſt ſchüſſelförmigen Einſenkung, in der man mehre feine Rippen ſieht; auch laufen über die Frucht hin einige breite Erhabenheiten, welche öfters deren Rundung etwas verſchieben. Der holzige, ¾ bis 1 Zoll lange Stiel ſteht in einer ſehr tiefen, trichterförmigen, mit Roſt gefütterten Höhle. Die Grundfarbe der feinen, glatten Schale iſt vom Baum ein ſchönes Hellgrün, das erſt ſpät gegen das Frühjahr hellgelb wird, wobei aber immer noch Spuren von der grünen Farbe ſichtbar bleiben. Freihängende Früchte ſind rundherum mit vielen kurz abgeſetzten, jedoch etwas trüben Carmoiſinſtreifen beſetzt, wobei auf der Sonnenſeite dazwiſchen ſo ſtark getuſcht iſt, daß die Grundfarbe nicht durchſcheint, welches nur auf der Schattenſeite der Fall iſt. Weniger beſonnte Früchte ſind nicht ſo ſtark geſtreift und die Grundfarbe wird bei ſolchen mehr ſichtbar. Die Punkte ſind fein, oft kaum bemerkbar, und zeigen ſich bei wenig beſchatteten Früchten am deutlichſten. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, fein, markicht, ſaftvoll und von einem angenehmen, gewürzhaften, ſüßweinſäuerlichen Geſchmack. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die etwas engen Kammern enthalten ſchöne, längliche Kerne. Die Kelchröhre iſt breit und kurz.

Die Frucht zeitigt im December und Januar und hält ſich, ohne zu welken, in vollem Safte bis in den Sommer; in der Reife riecht ſie angenehm.

Der Baum wächſt ungemein lebhaft, wird groß, geht hoch in die Luft und ſetzt bald viel kurzes Fruchtholz an, wodurch er bald ſehr reichliche Erndten liefert. Der Blattſtiel hat pfriemenförmige Afterblätter. Wegen langer Haltbarkeit vorzüglich zum Anbau zu empfehlen.

Nr. 456. Der Frankenapfel. III. R.

Chr. H. W. S. 41.

Ein im Breisgau ſehr beliebter Wirthſchaftsapfel. Seine Form iſt plattrund, breiter, als hoch, und ſieht dem Winterſtreifling ſehr ähnlich, wird aber nicht groß. Der Kelch ſitzt in einer weiten, ſanften, mit kleinen Fältchen umgebenen Einſenkung, die aber keine Erhöhungen über die Frucht ſelber bilden. Der ganz kurze und dicke Stiel ſteht in einer mäßigen, graufarbigen Höhle. Die Farbe der Schale iſt dunkelroth, ſtark beſonnte Früchte ſind faſt ganz roth und mit noch dunklern unterbrochenen Streifen bezeichnet, auf der Schattenſeite ſcheint die gelbe Grundfarbe etwas hindurch. Die Punkte ſind fein und weiß und über die ganze Schale wie überſäet, dabei finden ſich auch noch häufig Warzen oder graue Flecken an den Früchten. Das Fleiſch ſchillert unter der Schale etwas röthlich und iſt von einem anfangs ſauern, ſpäter aber weinſäuerlichen Geſchmack ohne Parfüm, doch ſehr erfriſchend. Das Kernhaus iſt klein und mit 10 vollkommenen Kernen angefüllt. Zu Compots und zur Bereitung des Apfelweins iſt er vorzüglich gut zu benutzen, ſo wie zu jedem andern wirthſchaftlichen Gebrauch.

Digitized by Google

Die Frucht zeitigt im December und hält sich, bis es wieder frische Äpfel giebt.

Der Baum wird groß, ist sehr dauerhaft und fruchtbar, und scheint deutscher Abkunft zu seyn.

Nr. 457. Der Scheuernapfel. III. R.

D. IV. H. S. 167. Chr. H. Wb. S. 101.

Ein nur mittelmäßig großer, durch sein äußeres Ansehen sich eben nicht empfehlender, aber durch lange Dauer und innere Güte für die Wirthschaft sehr schätzbarer Winterapfel, den der Landmann zum rohen Genuß sehr liebt, und der selbst für den Kenner Werth hat. Seine Form ist veränderlich, öfters wahrhaft platt, zuweilen aber auch hochaussehend. Gewöhnlich ist die Wölbung nach dem Kelch viel abnehmender, als die nach dem Stiel. Eine platte Frucht ist 2¾ bis 3 Zoll breit und 2¼ Zoll hoch; hochaussehende Früchte sind in der Höhe und Breite sich gleich, oder nur wenig verschieden. Der bald offene, bald geschlossene Kelch sitzt in einer seichten, oft ganz flachen, mit vielen feinen Rippchen umgebenen Einsenkung, wovon mehre auf den meisten Früchten sichtbar rippenartig hinlaufen. Der kurze, oft recht fleischige Stiel ist zuweilen ¾ Zoll lang und steht in einer tiefen, schönen Höhle, die bald mehr, bald weniger rostfarbig ist. Die Grundfarbe der Schale ist vom Baum ein Dunkel- oder Hellgrün, das in der Reife gelblicher, im Frühjahr aber hellgelblich wird. Die Sonnenseite ist mit einem dunklen, trüben, erdartigen Roth vom Kelch bis zum Stiel verwaschen, in welchem man besonders nach der Schattenseite hin und um die ganze Stielwölbung dunkelrothe Streifen sieht. Bei beschatteten Früchten ist das Roth heller, und die Streifen sind kürzer und weniger deutlich. Stark besonnte Früchte sind um die ganze Kelch- und Stielwölbung herum geröthet, und nur auf der Schattenseite bemerkt man etwas von der Grundfarbe. Die Punkte sind wenig und fein, gelblich oder grau, dagegen sind fast alle Früchte mit ziemlich vielen, kleinen und großen, schwarzen oder braunen mit Schwarz eingefaßten Rostflecken versehen. Das Fleisch riecht angenehm, ist fein, fest, sehr voll Saft, und von einem angenehmen, feinen, zuckerartigen Rosengeschmack ohne alle Säure. Das Kernhaus ist länglich und geschlossen; die schönen Kammern enthalten oft ziemlich viele lange Kerne, die aber oft taub sind.

Die Frucht zeitigt im Januar oder Februar und hält sich den ganzen Sommer hindurch, ohne ihren Geschmack zu verlieren.

Der Baum wird groß, breitet sich sehr aus, ist gesund und wird alt. Die Äste stehen abstehend in die Luft und wölben sich zu einer schönen, stark belaubten Krone, dabei ist er äußerst fruchtbar. Der Blattstiel hat keine Afterblätter.

Ein vorzüglich guter Apfel für den Landmann; der Baum paßt gut ins Feld und an Landstraßen, und verdient häufig angepflanzt zu werden, zumal da seine Früchte nicht leicht vom Winde abgeworfen werden.

Zweite Ordnung.
Zugespitzte Streiflinge.

1. Sind breiter, als hoch.
2. Laufen von der Mitte des Apfels gegen den Kelch spitzig zu, so daß die obere Hälfte derselben kegel- oder pyramidenförmig aussieht und der untern Hälfte ganz unähnlich ist.

Nr. 458. Der Prinzessinapfel. Pomme de Princesse. III. R.

D. I. H. S. 216. Chr. H. Wb. S. 74. T. O. G. X. B. S. 218. Taf. 12.

Ein ansehnlich großer, schöner, sehr tragbarer Wirthschaftsapfel, welcher selbst als Tafelapfel nicht zu verachten ist. Seine Form ist unregelmäßig, fast von allen 4 Ordnungen der Streiflinge, doch mehrentheils länglichspitzig zulaufend; ein vollkommener Apfel ist $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und fast eben so hoch. Der kleine Kelch sitzt in einer bald flachen, bald ansehnlich tiefen, unebenen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung; obgleich man aber an dem Apfel selbst keine Erhabenheiten wahrnimmt, so ist er doch oft in seiner Form durch Erhöhungen etwas entstellt. Der Stiel ist $\frac{1}{2}$ Zoll lang, oft aber auch sehr kurz, und steht bald in einer flachen, bald in einer etwas vertieften Höhle. Die Grundfarbe der Schale ist vom Baum blaßgelb, später wird dieses schönes Citronengelb. Die Sonnenseite ist sehr stark mit ziemlich breiten, unregelmäßigen, dunklen Carmoisinstreifen besetzt und dazwischen eben so punctirt. Die Schattenseite ist entweder reingelb, oder nur mit blaßrothen Streifen, wie die wenig besonnten Früchte, gezeichnet. Punkte findet man nur wenig, sie sind grau von Farbe, aber alle Früchte sind mit mehr oder weniger feinen Rostanflügen, welche sich in allerlei Figuren darstellen, belegt, welches an diesem Apfel als Erkennungszeichen dient. Das Fleisch ist gelblich, fein, ziemlich saftig, und von einem angenehm weinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist groß, jedoch geschlossen; die weiten und geräumigen Kammern enthalten kleine, dicke Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers, hält sich bis in das Frühjahr, welkt aber, wenn sie zu früh abgenommen wird.

Der Baum wächst munter, wird aber nur mittelmäßig groß, seine Äste hängen sich gern herab; er wird bald, oft schon im 3. Jahre, sehr fruchtbar. Das sehr große, schön grüne Blatt flattert sehr im Winde und wird im Herbst bei noch grünem Laub mit allen seinen Rippen von der schönsten Carmoisinfarbe.

Für den Landmann sehr zu empfehlen, indem der Apfel vorzüglich gut zum Welken, Kochen und Backen sich eignet, auch zum rohen Genuß nicht zu verwerfen ist.

Nr. 459. Der Adventsapfel. III. R.

D. II. H. S. 148. Chr. H. Wb. S. 15.

Ein recht brauchbarer, äußerſt volltragender Wirthſchaftsapfel, welcher wahrſcheinlich ſeinen Namen von ſeiner Reifzeit bekommen hat. Seine Form iſt hochausſehend, manchmal coniſch, aber in ſeiner Rundung durch rippenartige Erhabenheiten immer ſehr ungleich und oft ſehr verſchoben. Der geſchloſſene Kelch ſitzt bei den coniſchen Früchten in einer ſeichten, bei etwas platten aber in einer ziemlich tiefen Einſenkung, die mit vielen Falten umgeben iſt, wovon ſich einige, oft kaum bemerkbar, am Rand erheben, aber an allen Früchten als Erhabenheiten hervorſtehen und die Rundung verderben. Ein vollkommener Apfel iſt 2½ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der kurze, meiſtens fleiſchige Stiel iſt oft nur ein Fleiſchbutz und ſteht in einer geräumigen, tiefen, bald glatten, bald roſtfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der am Baume mit ſtarkem Duft belaufenen Schale iſt ein ſchönes Grasgrün, das erſt in der Reife gelblichgrün wird. Die Sonnenſeite iſt bei ſtark beſonnten Früchten mit einem ſchönen, dunklen Blutroth ganz verwaſchen, das erſt nach der Schattenſeite zu ſtreifenartig wird. Bei weniger beſonnten Früchten ſind die feinen, kurz abgeſetzten Streifen in dem Roth deutlicher, und verlieren ſich einzeln nach der Schattenſeite zu. In dem Rothen ſieht man viele ſehr feine, gelbliche Punkte; auch haben viele Früchte ſchwarzbraune Roſtflecken. Das Fleiſch iſt grünlichweiß, fein, ſaftig und im Geſchmacke etwas herbſäuerlich, was ſich in der vollen Reife im Januar verliert. Das Kernhaus iſt enge, geſchloſſen, und enthält wenig vollkommene Kerne. Die Kelchröhre iſt kurz.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich gut bis in das Frühjahr.

Der Baum wird wegen großer Fruchtbarkeit nur mittelmäßig groß; er hängt oft ſo voll, daß man vor den vielen Früchten kaum das Laub ſieht, und bringt häufig Zwillinge und Drillinge hervor. Die Äſte trägt er ſtark abſtehend, und bildet dennoch eine ſchöne, aber flache Krone. Das Fruchtholz iſt kurz und ſitzt gedrängt voll Früchte. Der Blattſtiel hat nur wenige feine Afterblättchen.

Schickt ſich gut an Landſtraßen, da der Apfel nicht wohl vom Baume genoſſen werden kann.

Nr. 460. Der rothe, 3 Jahre dauernde Streifling. Pomme rouge rayée durable trois ans. II. R.

D. V. H. S. 175.

Der Herr Profeſſor Crede in Marburg machte dieſe ſchätzbare Frucht dem pomologiſchen Publicum bekannt.

Eine wegen ihrer langen Haltbarkeit für die Wirthſchaft äußerſt ſchätzbare Frucht, welche aber zum rohen Genuß nichts Empfehlendes hat. Die Form iſt ſtumpf zugeſpitzt, aber auch öfters etwas hochausſehend kegelförmig, ja manche Früchte ſind ſogar wahrhaft platt. Der Bauch ſitzt bald ziemlich in der Mitte, bald mehr nach dem Stiel

zu, um den ſich die Frucht ſchön und plattrund zuwölbt. Nach dem Kelch nimmt ſie mehr ab und endigt mit einer oft anſehnlichen, etwas länglichen, meiſtens aber etwas platten Spitze. Eine vollkommene Frucht iſt 3 Zoll breit und ſtark 2½ Zoll hoch. Etwas längliche Früchte ſind aber oft faſt ſo hoch, als breit. Der kleine, geſchloſſene, wollige Kelch bleibt lange grün und ſitzt in einer bald etwas ſeichten, bald auch anſehnlich tiefen, meiſtens mit 5 feinen Rippen beſetzten Einſenkung, die auch deutlich etwas flach, jedoch oft calvillartig bis zur Stielwölbung herablaufen, wodurch die Frucht das Anſehen eines Gulderlings bekommt. Der ſehr kurze Stiel ſteht manchmal der Frucht gleich, in einer ſchönen, tiefen, trichterförmigen Höhle, welche mit einem oft ziemlich rauhen Roſt bekleidet iſt, der ſich auch öfters über die Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe der glatten Schale iſt ein gelbliches Grün, welches in der vollen Reife ein ſchönes Citronengelb wird, und nur auf von Blättern bedeckt geweſenen Stellen rein erſcheint; denn die ganze Schale iſt mit einem blaſſen Roth ſo ſanft getuſcht, daß eine Art Rothgelb, mit der Grundfarbe vermiſcht, daraus entſteht; wobei noch die Sonnenſeite mit einem ſchönen Carmoiſinroth, doch ſelten bis zur Hälfte der Frucht, verwaſchen iſt, aus welcher ſich etwas Streifenartiges nach der Schattenſeite hin verbreitet. Bei beſchatteten Früchten iſt das Roth auf der Sonnenſeite nicht ſo ſtark aufgetragen, und die Streifen ſind dann deutlicher ſichtbar. Die Punkte ſind ſehr häufig über die Schale verbreitet, ſie ſind gelblich von Farbe und fallen im Roth ſehr auf. Das Fleiſch iſt gelblichweiß, fein, nicht ſaftreich, markicht, und von einem etwas zuckerartigen, aber gewürzloſen Geſchmack. Das Kernhaus iſt geſchloſſen und hat eine hohle Achſe; die Kammern ſind ziemlich groß und platt, enthalten aber nur wenig Kerne. Die Kelchröhre iſt kurz und ſpitz.

Die Frucht zeitigt im Januar, hält ſich, ohne zu welken, über 2 Jahre, und hat die Eigenſchaft mancher Birnen, ſich im Dämpfen roth zu färben.

Der Baum wächſt nicht ſo lebhaft, wie viele andere, und bildet eine etwas flache Krone, indem ſeine Äſte ſtark abſtehen. Der Blattſtiel hat nicht immer Afterblätter.

Dritte Ordnung.

Längliche oder walzenförmige Streiflinge.

1. Sind an Höhe und Breite wenig verſchieden.
2. Laufen von der Stielwölbung allmählich abnehmend gegen den Kelch zu; oder
3. Laufen von der Mitte der Frucht abnehmend ſowohl gegen den Stiel, als auch gegen den Kelch zu.

Digitized by Google

Nr. 461. Minnas bunter Streifling. III. R.

D. IV. B. N. A. S. 99.

Diese Frucht wurde von dem Hrn. Regierungsrath Burchardt in Landsberg aus einem Kern der Orleansreinette, welche fälschlich als Neujorkerreinette von dem Oberpfarrer Christ verbreitet worden war, erzogen. Die Beschreibungen der Neujorkerreinette in dem Diel'schen Werke, V. Hft. S. 152, und in Christ's Handwörterbuch S. 92. Newton's-Pippin, sind nach einer auf Hochstamm erwachsenen Orleansreinette entworfen worden; die wahre Neujorkerreinette ist demnach noch gar nicht beschrieben, zumal wir in Diel's Verzeichniß von 1833 einen Newton Pippin finden, welcher nicht als die wahre Neujorkerreinette aufgeführt wird.

Ein schöner, mittelmäßig großer, zum rohen Genuß angenehmer, recht haltbarer Winterapfel. In Form und Größe hat die Frucht die auffallendste Ähnlichkeit mit dem großen rheinischen Bohnapfel, nämlich länglich conisch. Der flache Bauch sitzt in der Mitte, öfters etwas nach dem Stiel zu, woselbst er sich flachrund abrundet. Nach dem Kelch nimmt er gewöhnlich etwas stärker ab, zuweilen aber auch nicht, wodurch beide Wölbungen bald deutlich, bald gar nicht verschieden sind. Eine gewöhnliche Frucht ist $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll hoch und eben so breit, oft etwas niedriger, als breit. Der Kelch ist schmal, langgespitzt, etwas offen, und sitzt in einer geräumigen, etwas flachen, doch zuweilen ziemlich tiefen Höhle, in der man einige feine Falten bemerkt, die nur sanft erhaben und nicht deutlich über die Frucht hinlaufen. Der holzige Stiel ist $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und steht in einer charakteristisch tiefen, trichterförmigen, meistens glatten Höhle. Die Farbe der schön glänzenden Schale ist grünlichgelb, zeitig citronengelb; besonnte Früchte sind rundherum mit ziemlich vielen, schönen, kurz abgesetzten Carminstreifen besetzt, wozwischen noch fein getuscht ist. Die Punkte sind zwar häufig, aber sehr fein und nur im Rothen deutlich; dagegen findet man oft hellbraune Warzen und Rostflecken an der Schale. Das Fleisch ist weiß, mit einer hellgrünen Ader um das Kernhaus, fein, ziemlich fest, etwas gröblich, saftvoll und von einem gewürzhaften, angenehmen, süßweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist nicht groß, geschlossen; die Kammern sind flach, und enthalten viele lange, flache, doch vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst sehr stark, treibt viele Äste, wird bald und jährlich ungemein fruchtbar. Der Blattstiel hat kleine Afterspitzen.

Nr. 462. Der Streifling von Ternate. II. R.

A. T. G. M. 1806. III. Jahrgang. S. 10. Taf. 1.

Von dem Hrn. Groß-Gerichtsactuarius Rochol zu Soest bekannt gemacht.

Diese schöne Frucht ist von Gestalt walzenförmig, der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich nach dem Stiel etwas abnehmend

flach ab, nach dem Kelch hin nimmt er etwas mehr ab, und rundet sich daselbst zu einer ziemlich hohen, stumpfen Spitze zu; eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll hoch und 3⅛ Zoll breit. Der Kelch ist geschlossen, bleibt lange grün, und sitzt in einer ziemlich tiefen, mit mehren Falten umgebenen Einsenkung, von denen einige kantartig über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der holzige Stiel ragt über die Wölbung hervor, und steht in einer engen, tiefen Höhle, die mit Rost gefüttert ist, der sich sternförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe der glatten, glänzenden Schale ist grüngelb, zeitig schwefelgelb. Die Sonnenseite ist mit kurzen, carminrothen Streifen gezeichnet, bei stark besonnten Früchten ist das Rothe zugleich stark verwaschen. Die Punkte sind häufig, fein, grau, auf der Sonnenseite mit einem gelblichen Kreis umgeben. Das Fleisch ist weiß, saftig, mürbe und von einem erhabenen, weinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist regelmäßig, unten breit, oben hochrund zulaufend, mit einer stumpfen Spitze, die bis in die Kelchröhre geht. In den 5 geräumigen Kammern befinden sich 6 dicke, stumpfspitzige, dunkelbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Mai.

Der Baum wächst ansehnlich, die Äste stehen dicht an einander, sind stark belaubt, und bilden eine kugelförmige Krone; er trägt reichlich.

Nr. 463. Der große rheinische Bohnapfel. II. R.

D. I. H. S. 220. Chr. H. Wb. S. 22. T. O. G. VII. B. S. 229. Taf. 11.

Ein in jeder Hinsicht vortrefflicher Wirthschaftsapfel, der sich bis in das Frühjahr hält, und dann noch einen guten Tafelapfel abgiebt. Seine Form ist sehr veränderlich, doch haben die mehrsten eine länglich conische Gestalt, und ähneln alsdann dem rothen Taubenapfel. Eine Frucht von dieser Form ist 3 Zoll breit und auch eben so hoch. Häufig findet man aber auch Früchte darunter, welche zur zweiten Ordnung gehören, und fast wie ein kugelförmiger Plattapfel aussehen. Der offene Kelch sitzt in einer nicht tiefen, oft ziemlich seichten, geräumigen Einsenkung, welche selten etwas Faltenartiges um sich hat; auch sind die Erhöhungen auf der Frucht nur flach, machen aber doch öfters deren Rundung ungleich. Der kurze, fleischige Stiel ist öfters nur ein Fleischbutz, und steht in einer seichten, rostfarbigen Höhle. Die glatte, zarte Schale ist anfänglich grünlichgelb, wird aber auf dem Lager helles Blaßgelb, und zuweilen ein fast weißliches Gelb. Rund um die Frucht stehen schöne, ziemlich breite, stets kurz abgesetzte, blaßrothe Streifen, die mit dunkleren untermischt sind. Auf der Schattenseite sind diese Streifen weniger, und oft nur um den Stiel bemerklich, hingegen ist die Sonnenseite bei recht besonnten Früchten desto reichlicher damit versehen, wozwischen noch so stark getuscht ist, daß der Apfel daselbst fast ganz roth wird. Punkte sind häufig, aber fein, auf der Schattenseite schmutzig grün, in dem Rothen aber gelblich; viele dieser Punkte sind meistens gegen den Stiel zu

mit einem bläſſeren Roth umgeben, auch finden ſich noch häufig kleine und große glatte Roſtflecken, oder ſchmutzig grüne Flecken, die oft weißlich überlaufen ſind, an den Früchten. Das Fleiſch iſt ſehr weiß, feſt, abknackend, fein, ſaftig und von einem etwas gewürzhaften, ſüßlichen, feinen Geſchmack, ohne Säure. Das Kernhaus iſt enge, geſchloſſen, und enthält nicht viele, aber ſchöne vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im Januar und hält ſich, ohne zu welken und den Saft zu verlieren, gut aufbewahrt, bis in den Julius. Zu Compot iſt er einer der vorzüglichſten Äpfel, auch giebt er ganz vortreffliche Schnitzen, womit am Rhein ein großer Handel getrieben wird.

Der Baum wird ſtark, belaubt ſich ungemein ſchön, und ſein dunkelgrünes, wie lackirt ausſehendes Laub gewährt einen ſchönen Anblick; dabei iſt er recht fruchtbar. Wegen ſeiner langen Haltbarkeit verdient er häufige Anpflanzung; er iſt ein guter Apfel für den Landmann, und giebt einen vortrefflichen Obſtwein.

Nr. 464. Der kleine rheiniſche Bohnapfel. III. R.

O. I. H. S. 226. Chr. H. Wb. S. 23. T. O. G. VII. B. S. 229. Taf. 10.

Eine eben ſo ſchätzbare, und wegen größerer Tragbarkeit und längerer Dauer dem Landmann noch mehr zu empfehlende Frucht, als der große Bohnapfel. Seine Form iſt regelmäßiger, als die des großen Bohnapfels, und nur ſelten weicht ſie von der länglichen, faſt walzenförmigen Geſtalt ab. Eine vollkommene Frucht iſt $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und eben ſo hoch; da aber der Baum gewöhnlich ſehr voll trägt, ſo werden alsdann die Früchte etwas kleiner. Der ſchöne, faſt geſchloſſene, lange grünbleibende Kelch ſitzt in einer nicht tiefen, glatten, geräumigen Einſenkung; zuweilen hat auch die Frucht über den Bauch hin einige rippenartige Erhabenheiten. Der dünne Stiel iſt oft über $\frac{1}{2}$ Zoll lang, und ſteht in einer engen, ziemlich tiefen, ſelten etwas roſtfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der glatten Schale iſt vom Baume hellgrün, das erſt im December blaßgelb wird. Die Sonnenſeite iſt mit etwas ſchmutzigrothen, oft einen Zoll langen, auch kürzeren Streifen beſetzt, wozwiſchen punctirt oder getuſcht iſt, welches auf der Schattenſeite weniger ſtark ſichtbar wird. Die Punkte ſind nicht häufig und fein, aber die mehrſten Früchte haben einige flache Roſtflecken, doch fehlen die mondähnlichen Flecken, welche der große Bohnapfel hat, bei dieſem gänzlich. Das Fleiſch iſt weiß, ins Grüngelbliche ſpielend, feſt, voll Saft und von einem angenehmen, etwas ſüßlichen Geſchmack, ohne alle Säure. Das Kernhaus iſt enge, geſchloſſen, nach dem Stiel ſpitz zulaufend, es enthält viel ſchöne, doch oft auch taube Kerne.

Die Frucht zeitigt im Februar und hält ſich bis in den Auguſt friſch und ſaftig, ohne zu welken.

Der Baum hat mit dem des großen Bohnapfels die größte Ähnlichkeit, nur wächſt er noch pyramidenförmiger, als jener, und iſt

Digitized by Google

auch viel fruchtbarer, weßhalb er vorzüglich zum Anbau zu empfehlen ist. Die Frucht empfiehlt sich noch, so wie der große Bohnapfel, zur Bereitung des Apfelweins.

Vierte Ordnung.

Kugelförmige Streiflinge.

1. Die Wölbung der Frucht nach dem Stiel ist der nach dem Kelch ähnlich.
2. Die Breite ist von der Höhe gar nicht, oder nur $\frac{1}{4}$ Zoll verschieden.
3. Die Frucht in die Hand gelegt, so daß Kelch und Stiel seitwärts stehen, hat eine einer Kugel ähnliche Form.

Nr. 465. Der gestreifte Herbstsüßapfel. III. R.

D. IV. B. S. 104.

Von dem Herrn Justizrath Burchardt zu Landsberg an der Warthe.

Ein recht schöner September- oder Octoberapfel von zimmtartigem Zuckergeschmack. Die Form der Frucht ist meistens schön kugelförmig, zuweilen etwas hochaussehend. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich nach beiden Enden fast gleichmäßig zu, doch nimmt er nach dem Kelch hin etwas weniges mehr ab, indeß sind beide Wölbungen nur wenig verschieden. Eine gewöhnliche Frucht ist 3 Zoll hoch und 3 bis $3\frac{1}{4}$ Zoll breit, die hochaussehenden hingegen sind so breit, als hoch. Der starke, langspitze Kelch ist geschlossen, steht straußförmig in die Höhe, und sitzt in einer schönen, auffallend tiefen, schüsselförmigen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, die flach erhaben über die Frucht hinlaufen. Der dünne Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und steht in einer recht tiefen, trichterförmigen, glatten Höhle, die oft durch einen Fleischwulst verengt ist. Die Farbe der Schale ist vom Baum ein gelbliches Hellgrün, zeitig blasses Gelb, mit einem grünlichen Schiller; die Sonnenseite und vorzüglich die Stielwölbung ist mit recht vielen starken Carminstreifen besetzt, zwischen denen noch fein getuscht ist. Wahre Punkte sieht man nur im Rothen auf der Sonnenseite, sie fallen aber nur wenig ins Auge. Das Fleisch ist weißlichgelb, weich, markicht, saftvoll und von einem wahrhaft süßen, angenehmen, feinen Zimmtgeschmack. Das Kernhaus ist groß, oft ganz offen; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten viele spitzeiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist eine starke, herabgehende Kegelspitze.

Die Frucht zeitigt in guten Jahren gegen die Mitte des Septembers, hält sich aber keine 4 Wochen im Wohlgeschmack.

Der Baum wächst lebhaft, treibt seine Äste etwas abstehend, und liefert bald Früchte. Der Blattstiel hat nur Afterspitzen

Nr. 466. Thiel's edler Streifling. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 614. S. 79.

Stammt aus Hagen bei Limburg in Westphalen, woselbst er von dem Lehrer, Hrn. Thiel, erzogen wurde.

Die Frucht ist 3 Zoll breit und oft eben so hoch. Die Grundfarbe ist hellgelb, wovon aber selten etwas rein zu sehen ist, denn stark besonnte Früchte sind über und über mit einem hellen Blutroth verwaschen, das nach der Schattenseite zu sich streifenartig verbreitet und diese bedeckt. Das Fleisch ist fein, markicht, saftvoll und von einem gewürzhaften, etwas zimmtartigen Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den December. Verdient Anpflanzung.

Nr. 467. Der schwarzschillernde Kohlapfel. Violette noire glacée. II. R.

D. IV. Band, Seite 116.

Stammt aus Trier, und hat viel ähnliches von dem schwarzschillernden Violet- und Zigeunerapfel.

Ein oft wirklich großer, wegen seiner eignen schwärzlichschillernden Blutfarbe sich auszeichnender, sowohl zum rohen Genuß, als besonders zu Cyder schätzbarer Winterapfel. Die Frucht ist kugelförmig, zuweilen hochaussehend, der Bauch sitzt gewöhnlich etwas unter der Mitte nach dem Stiel zu, um den er sich plattrund zuwölbt und breit aufsitzt. Nach dem Kelch nimmt er stärker ab, wodurch beide Wölbungen verschieden werden. Eine gewöhnliche Frucht ist $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll hoch und $3\frac{1}{4}$ bis $3\frac{1}{2}$ Zoll breit. Der starkblättrige Kelch ist geschlossen, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, oft schüsselförmigen Einsenkung, welche ziemlich eben ist, auch sieht man über den Bauch keine wahren Erhabenheiten hinlaufen. Der Stiel ist bald ein Fleischbutz, bald $\frac{1}{2}$ Zoll lang, und steht in einer tiefen, trichterförmigen, mit sternförmigem Rost umgebenen Höhle. Die Farbe der glatten, mit Duft belaufenen Schale ist hellgrün, wird erst spät gelblich, wovon aber selten etwas rein zu sehen ist, indem ein sehr dunkeles, glänzendes, ins Schwärzlichviolette schillerndes Blutroth die ganze Schale überzieht, welches nach der Schattenseite zu trübröthlich wird, woselbst man dann auch deutlich ziemlich viele dunkelcarminrothe Streifen bemerkt. Bei beschatteten Früchten ist die ganze Schale nur trübröthlich, und die Streifen zeigen sich auf der Sonnenseite schon deutlich. Wahre Punkte fehlen oft gänzlich, nur auf der Schattenseite sieht man deren zuweilen einzeln zerstreute. Das Fleisch ist weiß, fein, markicht, saftvoll und von einem recht angenehmen, fein himbeerartigen, süßen Weingeschmack. Das Kernhaus ist klein, geschlossen, enge, und enthält nur wenig vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und hält ſich wohlſchmeckend bis in das Frühjahr.

Der Baum wächſt ſtark, iſt geſund, geht mit ſeinen ſtarken Äſten gut in die Luft, und bildet eine breitgewölbte Krone; ſobald er etwas ausgetobt hat, wird er recht fruchtbar. Der Blattſtiel hat kurze Afterſpitzen. Verdient als Wirthſchaft- und gute Cyderfrucht allgemeine Anpflanzung.

Nr. 468. Der kleine Wintergoldſtreifling. III. R.

D. VI. H. S. 190.

Stammt aus Mainz, und iſt ſicher deutſchen Urſprungs.

Eine etwas kleine, aber ſehr ſchöne, wie aus Wachs geformte Winterfrucht. Die Form der Frucht iſt kugelförmig, einem recht ſtarken Winterborsdorfer ähnlich. Der Bauch ſitzt in der Mitte, und wölbt ſich nach beiden Enden ziemlich gleich zu, jedoch nach dem Kelch etwas Weniges abnehmender, als gegen den Stiel; eine vollkommene Frucht iſt faſt 2½ Zoll hoch und 2¾ Zoll breit. Der ziemlich ſtarke Kelch iſt weißwollicht, geſchloſſen, bleibt lange grün, und ſitzt in einer nicht tiefen, geräumigen, oft etwas flachen Einſenkung, in der man einige feine Falten bemerkt, die aber nicht über die Frucht hinlaufen. Der etwas ſtarke Stiel iſt ½ bis ¾ Zoll lang und ſteht in einer etwas tiefen, glatten Höhle. Die Farbe der glatten Schale iſt gelblichweiß, zeitig glänzendes, ſchönes, hohes Goldgelb, rundherum mit oft nur wenigen, aber ſehr ſchönen carminrothen, bald langen und ſchmalen, bald breiten kurzabgeſetzten Streifen gezeichnet, wozwiſchen noch leicht getuſcht oder punctirt. Dieſe Streifen ziehen ſich faſt ſternförmig um die Stielwölbung herum, und geben der Frucht überhaupt ein ſehr ſchönes Anſehen. Wahre Punkte ſind ſelten, fein, wenig ſichtbar, öfters findet man hingegen bräunliche Roſtflecken an der Schale. Das Fleiſch iſt gelblichweiß, ſehr fein, feſt, etwas lederartig, hülſicht, ſaftvoll und von einem gewürzhaften Zuckergeſchmack, faſt ohne Säure. Das Kernhaus iſt groß, bald offen, bald geſchloſſen; die Kammern ſind alsdann ſehr weit, faſt calvillartig, enthalten aber nur wenige Kerne; die Kelchröhre geht ſpitz, faſt bis aufs Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich bis in das Frühjahr, bekommt aber alsdann Schmutzflecken an der Schale.

Der Baum wächſt ſtark, geht gut in die Luft, belaubt ſich ſchön, und bildet eine ſchöne, kugelförmige Krone, er trägt bald und reichlich. Der Blattſtiel hat nicht immer fadenförmige Afterblätter.

Nr. 469. Der Decanatsapfel. II. R.

D. VI. B. R. A. S. 127.

Wahrſcheinlich eine neue, noch wenig bekannte Kernfrucht, zur Familie der Matäpfel gehörig; wegen ſeiner rothen Farbe könnte er mit Recht der rothe Matapfel genannt werden.

Digitized by Google

Eine sehr schöne, ansehnlich große, haltbare Winter-Tafelfrucht, zu jedem ökonomischen Zweck schätzbar. Von Form ist die Frucht ziemlich hochaussehend und breit abgestumpft kugelförmig. Der Bauch sitzt unter der Mitte, und wölbt sich nach dem Stiel flachrund zu. Nach dem Kelch nimmt sie stärker ab, wodurch beide Wölbungen deutlich verschieden werden. Eine gewöhnliche Frucht ist 2½ Zoll hoch und 3 Zoll breit. Der breitblättrige Kelch ist halb oder ganz geschlossen, und sitzt in einer tiefen, schüsselförmigen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, von denen mehre, fast flach calvillartig über die Frucht hinlaufen, und zuweilen die Rundung derselben verschieben. Der kurze Stiel ist dick, und steht in einer geräumigen, tiefen, trichterförmigen, mit Rost bekleideten Höhle. Die Grundfarbe der glatten Schale ist hellgrün, wird in der Zeitigung allmählich citronengelb, wovon wenig rein zu sehen ist, indem ein glänzendes Blutroth die ganze Schale überdeckt, welches nach der Schattenseite zu etwas heller wird, woselbst man oft breite, röthlichgelbe Bandstreifen sieht, und die Röthe ein flammenartiges Ansehen erhält. Die Punkte sind zahlreich aber sehr fein, gelblich und gleichmäßig verbreitet. Das Fleisch ist weiß, recht fein, fest, saftreich, doch markicht und von einem gewürzhaften, fein weinartigen Zuckergeschmack, fast wie bei den Reinetten. Das Kernhaus ist etwas offen; die Kammern sind geräumig, und enthalten viele schöne, dickeiförmige, spitze Kerne. Die Kelchröhre ist ein schöner, spitzer Kegel.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst etwas langsam, wird aber groß, und bildet mit vielen Ästen eine halbkugelförmige Krone, er ist fruchtbar. Der dünne Blattstiel hat nur Afterspitzen. Verdient für den Landmann häufige Anpflanzung, zumal die Frucht, so wie alle Matäpfel, guten Wein giebt.

Sechste Classe.

Spitzäpfel.

Kennzeichen der Classe.

1. Haben ein regelmäßiges Kernhaus.
2. Sind nie mit Duft belaufen.
3. Sind nie gestreift, und entweder einfarbig, oder auf der Sonnenseite roth verwaschen.
4. Laufen gegen den Kelch verjüngt, stets spitzig, zu.
5. Sind süß oder weinsäuerlich, bis zum Reinsauren.
6. Welken nicht leicht.

1. Ordnung. Längliche, walzenförmige oder conische Spitzäpfel.

1. Sind in Höhe und Breite wenig verschieden.
2. Laufen von der Stielwölbung allmählich abnehmend gegen den Kelch hin, oder
3. Laufen von der Mitte der Frucht abnehmend, sowohl gegen den Stiel, als gegen den Kelch hin.

2. Ordnung. Zugespitzte Spitzäpfel.

1. Sind ebenfalls breiter, als hoch.
2. Laufen von der Mitte des Apfels gegen den Kelch spitzig zu, so daß die obere Hälfte des Apfels kegel- oder pyramidenförmig aussieht, und der untern Hälfte ganz unähnlich ist.

Erste Ordnung.

a. Längliche, b. walzenförmige oder c. conische Spitzäpfel.

Nr. 470. Der große Jungfernapfel. II. R.

T. O. G. XVIII. B. S. 307. Taf. 14.

Ein ziemlich großer, länglich walzenförmiger Apfel; in seiner Vollkommenheit ist er 2 bis 2½ Zoll breit und 3 bis 3¼ Zoll hoch. Der langblättrige, aufrechtstehende Kelch, dessen Spitzen zurückgebogen und oft vertrocknet sind, sitzt in einer geräumigen, flachen, mit Falten umgebenen Einsenkung, wovon sich einige über die Kelchwölbung beulenartig erheben, sich über die Frucht hinziehen, und solche oft etwas in ihrer Form verschieben. Der Stiel ist nur ein Fleischwulst, ragt wenig über die Wölbung hervor, und sitzt in einer weiten, nicht gar tiefen Höhle. Kleinere Früchte haben holzige und etwas längere Stiele. Die Farbe ist weißlichgrün, welches später gelblich wird; stark besonnte Früchte sind größtentheils dunkelroth, und mit einem glänzenden Lack überzogen, nach der Schattenseite wird das Roth heller, und verliert sich in der Grundfarbe so, daß diese von einem Drittheil des Apfels sichtbar wird. Die Punkte sind sehr zart, grau und mit weißen Kreischen umgeben, auch vorzüglich auf der Schattenseite sichtbar. Das Fleisch ist schön weiß, unter der Schale gelblich, etwas zähe, nicht übrig saftig und von einem angenehmen, weinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist sehr l ig, weit ausgeschweift, und geht nach dem Kelch spitzig zu. Die K..nmern sind sehr hoch, geräumig, und enthalten kurze, dicke, fast rundliche Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers und hält sich nicht lange.

Der Baum wird in gutem Boden sehr groß, treibt vieles Holz, die Krone ist wie eine platte Kugel gestaltet, und der Blattstiel ist

im Herbst schön geröthet. In der Gegend von Meißen wird er häufig angebaut.

Nr. 471. Der kleine Jungfernapfel. II. R.

T. O. G. XVII. B. S. 83. Taf. 4.

Auch dieser niedliche Apfel stammt aus Meißen, und ist sehr geschätzt und beliebt. Von Ansehen ist er hoch, und von Form hochzugespitzt; eine vollkommene Frucht ist 2 Zoll breit und 3 Zoll hoch, oft noch etwas darüber. Der offene, grünbleibende Kelch sitzt in einer weiten, tiefen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, welche sich über die Kelchwölbung erheben, aber nicht weiter über die Frucht hinlaufen. Der starke, mehrentheils 1 Zoll lange Stiel steht in einer seichten, engen, nußfarbigen Höhle, und wird oft durch einen Fleischwulst auf die Seite gedrückt. Die Farbe der feinen Schale ist glänzend dunkelroth; beschattete Früchte haben eine grünlichgelbe Grundfarbe, und sind nur auf der Sonnenseite und um die Stielwölbung herum hochroth angelaufen. Die Punkte sind weitläufig und grau von Farbe. Das Fleisch ist locker, weiß, saftig, von einem angenehmen, erdbeerartigen, vortrefflichen Geschmack, auch hat der Apfel einen starken Geruch. Das Kernhaus ist enge, enthält aber ziemlich viele kleine, dicke, lichtbraune Kerne. Die Kelchröhre geht bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt schon im October und hält sich bis in den Januar.

Der Baum wächst gut, wird groß und beträchtlich hoch, er macht eine weit ausgebreitete Krone, seine Äste hängen sich gern herabwärts, und er gewährt bei seiner großen Tragbarkeit einen herrlichen Anblick. Der Blattstiel hat feine Afterblättchen.

Nr. 472. Der Junkerapfel. III. R.

D. II. H. S. 160. Chr. H. Wb. S. 53.

Ein wirklich schöner, mittelgroßer, sehr zarter Herbstapfel, vorzüglich für Liebhaber von Süßäpfeln ausgesucht, und auch für die Küche vortrefflich. Seine Form ist stets hochaussehend, eigentlich stumpf kegelförmig, zuweilen aber auch walzenförmig; eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll breit, eben so hoch, oft auch etwas niedriger. Der lange, sehr spitzblättrige, geschlossene Kelch sitzt in einer etwas engen, tiefen, zuweilen mit feinen Falten besetzten Einsenkung, an der Frucht selbst sieht man auch mehre feine, doch bemerkbare Rippen bis zur Stielwölbung hinlaufen. Der häufig dünne, ½ bis ¾ Zoll lange Stiel ist oft nur ein Fleischbutz, und steht in einer geräumigen Höhle. Die Grundfarbe der fettigen Schale ist ein schönes helles Strohgelb, später wird es dunkler; die Sonnenseite ist mit einem blassen Roth angelaufen. Der stark parfümirte Geruch macht diesen Apfel besonders kennbar, wobei die Schale in der Zeitigung stark schwitzt, so daß man deutlich die Feuchtigkeit darauf bemerken kann. Die Punkte

ſind im Roth dunkle Fleckchen, in der Grundfarbe aber ſind ſie grün und nicht häufig. Das Fleiſch iſt blendend weiß, ſehr locker, weich, feinkörnig, nicht überflüſſig ſaftig und von einem angenehmen, ſüßen Geſchmack. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kammern ſind groß und geräumig, und enthalten meiſtens 10 ſchöne Kerne. Die Kelchröhre läuft bis an das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers, dauert bis in den Winter, darf aber nicht gedrückt werden, ſonſt bekommt ſie Faulflecken.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, trägt ſeine Zweige ſchön abſtehend in die Luft, bringt frühzeitig und faſt jährlich Früchte. Ein vortrefflicher Apfel für den Landmann.

Nr. 473. Der Königin Louiſenapfel. La pomme de Reine. II. R.

D. VIII. Heft, S. 229.

Ein ſehr ſchöner, wie aus Wachs geformter, nur mittelmäßig großer Herbſtapfel, recht angenehm zum rohen Genuß, und eine wahre Zierde auf der Tafel. Seine Form iſt länglich, hochausſehend, oft etwas walzenförmig, und einem Bohnapfel ſehr ähnlich; in der Breite hat er 2½ Zoll, und in der Höhe eben ſo viel, bald iſt er aber auch etwas weniger breit, als hoch, und ſo umgekehrt. Der kleine, ſchmale und langgeſpitzte Kelch bleibt grün, iſt halb offen, und ſitzt in einer etwas engen, ziemlich tiefen, mit vielen feinen Falten oder Rippchen umgebenen Einſenkung. Über den Apfel ſelbſt ſieht man nur zuweilen kaum bemerkbare Erhabenheiten ſanft hinlaufen. Der holzige Stiel iſt ¾ bis 1¼ Zoll lang, und ſteht in einer ſchönen, tiefen, roſtfarbigen Höhle, welche nicht ſelten ins Röthliche ſchillert, oft aber auch durch einen Fleiſchwulſt verſchoben iſt. Die Farbe der dünnen, fein fettigen Schale iſt vom Baume ein ſehr ſchönes, gelbliches Strohweiß, welches mit der vollen Zeitigung ein blaſſes, helles, zartes Citronengelb wird. Die Sonnenſeite iſt mit einem ſchwachen Anflug ſanfter Röthe nur angehaucht, wodurch die Schale goldartig wird, welches bei beſchatteten Früchten jedoch gänzlich fehlt. Die Punkte ſind weitläufig vertheilt, ſehr fein und gewöhnlich hellgrün. Das Fleiſch iſt ſchneeweiß, fein, weich, locker, ziemlich ſaftvoll und von einem zuckerartigen, ſehr angenehmen Weingeſchmack. Das Kernhaus iſt bald offen, bald ganz geſchloſſen; die Kammern ſind alsdann flach und geräumig, enthalten aber wenig vollkommene Kerne. Die Kelchröhre iſt ein kurzer, ſpitziger Kegel.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers, auch im Anfange Novembers, hält ſich 6 Wochen gut, verliert aber alsdann den Saft. Sie hat einen recht angenehmen Geruch und welkt nicht, verträgt aber keinen Druck.

Der Baum wächſt lebhaft, belaubt ſich ſchön, und iſt recht fruchtbar. Der Blattſtiel hat ſchöne pfriemenförmige Afterblätter.

Digitized by Google

Nr. 474. Der Fürstenapfel. Pomme de Prince. II. R.

Chr. H. Wb. S. 41. T. O. G. IV. B. S. 25. Taf. 1.

Ein mittelmäßig großer, in unserer Gegend häufig verbreiteter, guter Wirthschaftsapfel. Seine Form ist stumpf zugespitzt; in der Höhe mißt er 2 Zoll und 2 Linien, in der Breite 2 Zoll und 6 Linien. Der kurzblättrige Kelch sitzt in einer geringen Einsenkung, die mit Falten umgeben ist, welche aber nicht über den Bauch der Frucht hinlaufen. Der holzige und starke Stiel ragt bei manchen Äpfeln über 1 Zoll über die Stielhöhle hervor, und steht in einer sehr engen Höhle. Die Farbe der zarten Schale ist vom Baum grün, wird aber auf dem Lager schön hellgelb, und wird auf der Sonnenseite nur etwas goldgelber. In dem Gelben erscheinen einzelne sehr zarte, braune Punkte, wie mit einer Nadel eingestochen. Das Fleisch ist anfangs fest, wird aber später sehr milde, und man sieht darin in der Zeitigung viele grüne Fibern; der Geschmack ist säuerlichsüß und stärkend.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers und hält sich bis in den März.

Der Baum macht unten einen sehr dicken Stamm und große und starke Äste. Die Krone ist licht und durchsichtig, im Umkreise aber stark und dicht belaubt.

Wegen seiner Dauer ist er ein guter Apfel für den Landmann. Nach Christ ist es der Fürstenapfel mit langem Stiel.

Nr. 475. Der große Winterfleiner. III. R.

D. IV. H. S. 202. Chr. H. Wb. S. 40.

Ein großer, prachtvoller, vortrefflicher Winterapfel, ganz vorzüglich für die Wirthschaft geeignet, auch selbst zum rohen Genuß recht angenehm. Die Form der Frucht ist hoch und kegelförmig. Der Bauch sitzt tief unten nach der Stielwölbung zu, woselbst er sich sanft abgerundet zuwölbt, so daß die Frucht gewöhnlich nicht sehr breit aufsitzt. Nach dem Kelche nimmt sie allmählich ab, und endigt sich in eine abgestumpfte Spitze. Eine vollkommene Frucht ist $3\frac{1}{4}$ Zoll breit und eben so hoch, zuweilen etwas weniger, manchmal auch etwas höher. Der starke, ziemlich geschlossene Kelch ist weißwollig, bleibt lange grün, und sitzt in einer ungemein schönen, sehr tiefen, dabei doch geräumigen Einsenkung, wie man an wenig Äpfeln antrifft, und ist oft mit der flachen Kelchröhre $\frac{3}{4}$ Zoll tief. In dieser Einsenkung sieht man gewöhnlich 10 bis 12 feine Falten, die aber auf dem oberen Rande der Frucht verschwinden; auch bemerkt man über der Frucht selber nur sanfte Erhabenheiten und keine wahren Rippen. Der dünne Stiel steht der Frucht gleich, in einer schönen, tiefen, trichterförmigen Höhle, welche glatt und schön grün ist. Die Farbe der feinen, zarten Schale ist vom Baum ein grünliches Hellgelb, das in der Reife ein sehr schönes, abgerieben schön glänzendes, wachsähnliches, helles Citronengelb wird, wobei freihängende Früchte auf der Sonnenseite mit einem starken Anflug von einer angenehmen Röthe verwaschen sind,

welche aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Die Punkte sind zerstreut vertheilt, sehr fein, weißlich von Farbe, und scheinen mehr in der Schale zu stecken. Das Fleisch ist weiß, etwas grobkörnig, weich, markicht, saftvoll und von einem sehr angenehmen, gewürzhaften, zuckerartigen Geschmack, der nur durch wenig Weinsäure erhoben wird. Das Kernhaus ist geschlossen und länglich; die Kammern sind breit und platt, und enthalten nur wenig vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist weit und flach.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich lange in den Winter hinein, wird aber alsdann zuweilen stippicht; in der Zeitigung hat sie einen sehr starken, angenehmen Geruch, und welkt nicht.

Der Baum wird sehr groß, stark und recht fruchtbar. Die Äste trägt er nicht weit abstehend, wodurch sich der Baum sehr schön belaubt. Der Blattstiel hat kleine, schmale Afterblätter. Verdient, vor vielen andern häufig angepflanzt zu werden; zu Zwerg muß er auf Johannisstamm gesetzt werden, denn auf Wildling bringt er fast keine Früchte hervor.

Nr. 476. Der Blutapfel. III. R.

D. II. H. S. 176. Chr. H. Wb. S. 22.

Eine ziemlich große, schöne Frucht, vortrefflich zum Gebrauch für die Küche, auch für den Landmann zum rohen Genusse beliebt. Die Form ist hochaussehend, länglich, wäre fast walzenförmig, wenn sie nicht von der Mitte aus abnehmend nach dem Kelch, so wie nach dem Stiele zu liefe. Eine vollkommene Frucht ist $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und $3\frac{3}{4}$ Zoll hoch, doch ist sie öfters eben so breit, als hoch. Der starke geschlossene Kelch bleibt lange grün, und sitzt in einer seichten, mit feiner weißer Wolle belegten Einsenkung, in der man sehr feine Falten bemerkt, die aber nur sehr undeutlich über die Frucht hinlaufen, ohne deren Rundung zu verderben. Der kurze Stiel steht in einer sehr schönen, tiefen, gelben und glatten Höhle. Die feine Schale ist rundherum mit einer lebhaften, abgerieben schön glänzenden, hellen Blutfarbe verwaschen, die nur auf der Schattenseite blaßröther wird, und etwas Streifenartiges an sich hat. Da, wo ein Blatt auf der Frucht aufliegt, wird die gelbe durchschimmernde Grundfarbe sichtbar. Die Punkte sind im Roth weißgrau, ziemlich häufig und fein, aber auf der Schattenseite sind sie in dem blässeren Roth etwas undeutlich, dabei trifft man auch ziemlich häufig kleine Rostflecken an den Früchten. Das Fleisch ist nach dem Kernhause zu weiß, von da an aber, herabwärts bis zur Stielwölbung, schwach rosenroth. Der Saft ist häufig, das Fleisch aber grobkörnig, doch von einem sehr angenehmen, weinsäuerlichen Geschmack, der etwas Erdbeerenähnliches hat. Das Kernhaus ist geschlossen, und in den flachen Kammern sind nicht viele vollkommene Kerne enthalten. Die Kelchröhre zieht sich etwas spitz herab.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des Novembers und hält sich wegen ihres derben, festen Fleisches den ganzen Winter hindurch.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, wölbt sich zu einer flachen Krone, setzt vieles Fruchtholz an, und wird recht fruchtbar.

Häufig wird dieser Apfel auch, vermuthlich wegen seiner Röthe im Fleisch, der Erdbeerapfel genannt, er gehört aber nicht in die Classe der Calvillen, wozu ihm die zu dieser Classe gehörigen Eigenschaften fehlen.

Nr. 477. Der Melonenapfel. II. R.

G. M. Jahrg. 1805. S. 66. Taf. 5. Chr. H. Wb. S. 62.

Dieser schöne Apfel wurde nebst Beschreibung von dem Hrn. Großactuarius Rochol von Soest an den Hrn. Pfarrer Sickler geschickt, um seine Weiterverbreitung zu befördern.

Ein schöner, hochaussehender, vortrefflicher Apfel, welcher sich sowohl wegen seines guten Geschmacks, als auch wegen seiner Dauer vor vielen andern auszeichnet. Von Form ist er hochzugespitzt; eine vollkommene Frucht ist $2\frac{1}{8}$ bis $2\frac{7}{8}$ Zoll hoch, gewöhnlich ist auch die Stielwölbung breiter, als die nach dem Kelch zu. Der großblättrige, offene Kelch sitzt in einer geräumigen, mit Falten umgebenen Einsenkung, aus welcher einige kantartige Erhöhungen bis zur Stielwölbung hinlaufen. Der starke Stiel steht mehrentheils der Frucht gleich, und sitzt in einer geräumigen, trichterförmigen Höhle. Die Grundfarbe der dicken Schale ist gelblichgrün, später wird dieses ein schönes Citronengelb. Die Sonnenseite ist röthlichgelb, oft fast braunröthlich angelaufen. Die Punkte sind häufig, fein und grau von Farbe; zuweilen findet man noch kleine, schwärzliche Rostflecken an der Schale. Das Fleisch ist schneeweiß, mürbe, saftig, von einem süßen, melonenartigen, erhabenen Geschmack. Das Kernhaus ist klein, oval; die Kernkammern sind lang, und enthalten 9 vollkommene, hellbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis spät in das Frühjahr.

Der Baum wächst schön in die Luft, ist gut belaubt, und bildet eine pyramidenförmige Krone. Verdient, häufig angepflanzt zu werden.

Zweite Ordnung.

Zugespitzte Spitzäpfel.

---

1. Sind breiter, als hoch.
2. Laufen von der Mitte der Frucht gegen den Kelch spitzig zu, so daß die obere Hälfte derselben kegel- oder pyramidenförmig aussieht, und der untern Hälfte ganz unähnlich ist.

Nr. 478. Der gelbe Tiefenbutzapfel. III. R.

D. VII. H. S. 246. Chr. H. Wb. S. 111.

Von dem Hrn. Senator Sicherer zu Heilbronn.

Ein ſchöner, anſehnlich großer, haltbarer Winterapfel, recht ſchätzbar für die Wirthſchaft, und zur Familie der Süßäpfel gehörig. Seine Form iſt unregelmäßig, doch nähert er ſich am häufigſten den breit abgeſtumpften Spitzäpfeln, denn ſtets iſt bei regelmäßigen Früchten die Wölbung nach dem Kelch kleiner, als die nach dem Stiel. Der Bauch ſitzt in der Mitte, und wölbt ſich nach dem Stiel breit ab, nach dem Kelch nimmt er ſtärker ab, und endigt oben in einer kleinen, platten Fläche. Eine gewöhnliche Frucht iſt 3 bis 3¼ Zoll breit und 2½ bis 2¾ Zoll hoch. Der ſcharf und ziemlich langgeſpitzte Kelch iſt etwas offen, bleibt lange grün, und ſitzt in einer tiefen, nicht ſehr geräumigen, bald ebenen, bald mit feinen Rippchen umgebenen Einſenkung, die bald flach, bald wirklich calvillartig bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der auffallend kurze, kaum ¼ Zoll lange Stiel, doch ſelten ein Fleiſchbutz, ſteht in einer weiten, tiefen, trichterförmigen, bald grünen, öfters aber auch mit Roſt bekleideten Höhle. Die Farbe der dünnen Schale iſt vom Baum ein ſchönes Hellgrün, welches in der Zeitigung helles Citronengelb wird; auf der Sonnenſeite bemerkt man nur einen ſchwachen Anflug von Röthe, die oft nur die gelbe Grundfarbe goldartig färbt, wovon aber bei beſchatteten Früchten keine Spur zu ſehen iſt. Die Punkte ſind weitläufig vertheilt und gelbbraun, auch zeigen ſich faſt an jeder Frucht mehr oder weniger kleine, ſchwärzliche Roſtflecken. Das Fleiſch iſt weiß, um den Kelch grünlich, und mit grünlichen Adern durchzogen, es iſt weich, ziemlich ſaftig und von einem angenehmen, ſüßen Geſchmack. Das Kernhaus iſt in der Mitte etwas offen; die Kammern ſind regelmäßig, und enthalten viele kleine, hellbraune Kerne; die Kelchröhre iſt kegelförmig.

Die Frucht zeitigt im December und Januar, und hält ſich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, verräth aber durch ſeine dornenähnlichen Fruchtſpieße etwas Wildes; der Blattſtiel hat ſchöne, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 479. Der walzenförmige Apfel von Portland. Merveille de Portland. III. R.

D. IX. H. S. 190.

Stammt aus Harlem, darf aber nicht mit dem Schönen von Portland (Merveille de Portland), welcher in London erzogen worden iſt, und unter die Roſenäpfel gehört, verwechſelt werden.

Ein oft anſehnlich, gewöhnlich aber nur mittelmäßig großer, recht guter, ſpäter Winterapfel, gut zum rohen Genuß, für die Küche aber vortrefflich. Seine Form iſt hochausſehend, häufig faſt rein walzenförmig, öfters aber doch nach dem Kelch etwas ſtumpfkegelförmig.

Digitized by Google

Der Bauch ſitzt ſtark unter der Mitte nach dem Stiel hin, um den er ſich rund zuwölbt, nach dem Kelch nimmt er bald ſehr wenig, bald etwas ſtärker ab, und ähnelt dann einem abgeſtumpften Kegel. In ſeiner gewöhnlichen Größe iſt er 2½ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der ſtarke, weißwollichte, geſchloſſene Kelch ſitzt in einer engen, ſeichten, oft kaum bemerkbaren Einſenkung, die mit einigen feinen Falten beſetzt iſt; auch ſieht man deutlich einige flache Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen, welche nicht ſelten die Form derſelben eckig machen. Der holzige Stiel iſt bald kurz, bald ¾ Zoll lang, und ſteht in einer kleinen, engen, glatten Höhle, die oft bis ins Frühjahr noch grün bleibt. Die Farbe der dünnen, glatten Schale iſt vom Baum hellgrün, welches erſt gegen das Frühjahr helles Citronengelb wird; die Sonnenſeite iſt nur auf einer kleinen Stelle mit einem etwas erdartigen Roth leicht verwaſchen, welches aber oft gänzlich fehlt. Die Punkte ſind unbedeutend, zerſtreut, fehlen oft gänzlich; bei manchen Früchten findet man vom Stiel nach dem Kelch zu fadenförmige Roſtſtreifen hinlaufend, auch öfters warzenähnliche Roſtflecken. Das Fleiſch iſt weißlichgelb, fein, feſt, doch markicht, ſaftvoll und von einem fein ſüßweinſäuerlichen Geſchmack. Das Kernhaus iſt klein, geſchloſſen; die Kammern ſind enge, und enthalten viele ſchöne Kerne. Die Kelchröhre iſt charakteriſtiſch, und geht als ein langer, weiter Cylinder, der oben enger, als in der Mitte iſt, bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im Januar, oder oft erſt im März, und hält ſich bis in den Sommer.

Der Baum wächſt ſehr ſtark, geht gut in die Luft, belaubt ſich dicht, trägt aber erſt etwas ſpät, dann aber reichlich, oft büſchelweiſe ſeine Früchte. Der Blattſtiel hat feine, lanzettförmige Afterblätter.

Siebente Claſſe.

Plattäpfel.

Kennzeichen der Claſſe.

1. Sind ſtets breiter als hoch.
2. Sind nie geſtreift.
3. Sind entweder einfarbig, oder auf der Sonnenſeite mehr oder weniger verwaſchen, oder etwas getuſcht.
4. Haben ein regelmäßiges Kernhaus.
5. Sind nie fettig anzufühlen.
6. Welken nicht leicht.
7. Sind von Geſchmack rein ſüß bis zum Reinſauren.

Digitized by Google

Erſte Ordnung.

Reinplatte Äpfel.

Kennzeichen der Ordnung.

1. Der Unterſchied der Höhe und Breite fällt ſichtbar in die Augen.
2. Die Breite beträgt ſtets ½ Zoll mehr, als die Höhe.

Nr. 480. Der Jacobsapfel. III. R.

D. II. H. S. 220. Chr. H. W. S. 51. T. O. G. I. B. S. 186.

Ein kleiner Sommerapfel, unter dem Namen Erndteapfel oder Kornapfel in Thüringen bekannt, er erreicht ſelten die Größe eines mittelmäßigen Borsdorfers, und ſcheint urſprünglich von dem wahren Doucin oder Splittapfel herzuſtammen. In der Form hat er einige Ähnlichkeit von dem Borsdorfer, nur iſt er mehr kugelförmiger, wie dieſer, und oft ſogar etwas länglich ausſehend. Ein vollkommener Jacobsapfel iſt 2 Zoll breit und eben ſo hoch, oder nur wenig niedriger, doch findet man häufiger Früchte, welche nur 1¼ Zoll breit und hoch ſind. Der geſchloſſene, grünliche Kelch ſitzt in einer flachen, mit feinen Falten umgebenen Einſenkung, aus der ſich mehre feine Rippen über den Bauch der Frucht verbreiten. Der dünne, ½ bis ¾ Zoll lange Stiel ſteht in einer ſchönen, bald glatten, bald etwas roſtfarbigen Höhle. Die Farbe der feinen Schale iſt ſchon am Baum ein ſehr ſchönes blaſſes Strohgelb, welches auf der Sonnenſeite nur ſchwach blaß carmoiſinroth angehaucht iſt und der Frucht ein ſehr ſanftes Anſehen giebt, bei beſchatteten Früchten hingegen fehlt dieſes Roth gänzlich. Eigentliche Punkte hat die Frucht nicht, doch findet man zuweilen kleine Warzen an derſelben, wie an dem Borsdorfer. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, locker, weich, ziemlich ſaftig und von einem feinſäuerlichen Geſchmack, wird aber nach 14 Tagen mehlig. Das Kernhaus iſt geſchloſſen, doch oft in der Mitte offen; die Kammern ſind regelmäßig und enthalten viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre zieht ſich bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt am Spalier Ende Julis, auf Hochſtamm Mitte Auguſts, muß aber einige Tage vor der Zeitigung abgethan werden, ſonſt wird ſie zu bald mehlig.

Der Baum wird nicht groß und muß ſcharf geſchnitten werden; auch werden, auf Zwerg erzogen, deſſen Früchte ſchöner und größer, als auf Hochſtamm. Der Baum trägt ſeine Äſte horizontal in die Luft, ſetzt bald und reichlich Fruchtholz an und trägt jährlich viele Früchte. Der Blattſtiel hat ſelten Afterblätter.

Nr. 481. Der gelbe Würzapfel. III. R.

T. O. G. II. B. S. 99. Taf. 5.

Ein mittelmäßig großer, ſchöner und vortrefflicher Wirthſchafts-

Digitized by Google

apfel. Seine Form ist plattrund; eine vollkommene Frucht ist 2¾ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der offene Kelch sitzt in einer geringen, mit einigen Falten umgebenen Einsenkung und bedeckt die kleine Öffnung derselben. Der ¼ Zoll lange Stiel steht in einer kleinen und engen Höhle. Die Farbe der dünnen Schale ist grünlichgelb, auf der Sonnenseite hochroth angelaufen, worin sich bisweilen rauhe, braune Flecken befinden. Das Fleisch ist fest, saftig und von einem angenehmen, süßsäuerlichen, gewürzhaften Geschmack. Das Kernhaus ist unten breit, zieht sich etwas in der Mitte in die Breite und läuft oben spitz zu.

Die Frucht zeitigt schon in der Mitte des Septembers, bekommt aber erst, nachdem sie 14 Tage auf dem Lager gewesen, ihren gewürzhaften Geschmack, und hält sich, gut aufbewahrt, bis in den Februar.

Der Baum wird ansehnlich stark, bildet mit etwas herabhängenden Ästen eine etwas platte Krone, und trägt gewöhnlich ein Jahr um das andere reichlich.

Nr. 482. Der gelbe Herbststettiner. III. R.

D. IV. H. S. 223. Chr. H. Wb. S. 106.

Eine wirklich große, sehr schöne und schätzbare Herbstfrucht für die Wirthschaft, und zum rohen Genuß vorzüglich beim Landmann beliebt, wobei sich noch der Baum durch große Fruchtbarkeit besonders empfiehlt. Die Frucht ist weit größer, als der rothe Stettiner, und seine Form eben so häufig kugelförmig, als platt. Der Bauch sitzt schön in der Mitte und wölbt sich fast wenig unterschieden nach dem Kelch, wie nach dem Stiel zu. Eine vollkommene platte Frucht ist 3¾ bis 4 Zoll breit und fast 3 Zoll hoch, etwas kugelförmige hingegen sind ¼ Zoll höher. Der schöne, spitzblättrige, ziemlich lange Kelch ist geschlossen, bleibt etwas grün und sitzt in einer geräumigen, ansehnlichen, bei platten Früchten öfters wirklich tiefen Einsenkung, in der man feine Falten bemerkt, welche zuweilen 5 schöne Fleischperlen auf dem Rande bilden. Neben diesen erheben sich noch feine, sanfte Rippen, die bei vielen Früchten flach, doch deutlich über die Frucht hinlaufen. Der meistens starke, ¾ bis 1 Zoll lange Stiel steht in einer weiten, trichterförmigen, tiefen Höhle, die bald glatt und grün, bald fein rostfarbig ist. Die Farbe der feinen Schale ist vom Baum ein schönes, glänzendes, grünliches Hellgelb, welches in der Reife ein feines Citronengelb wird. Besonnte Früchte haben auf der Sonnenseite vom Stiel bis zur Kelchwölbung ein blasses, schönes, verwaschenes Roth, von einem etwas okerartigen Ansehen. Bei beschatteten Früchten bemerkt man fast gar nichts von dieser Röthe, oder nur einen sehr leisen Anflug davon. Die Punkte sind nicht zahlreich, schön vertheilt und grünlich, im Roth aber hellgrau. Das Fleisch ist schön weiß, körnig, jedoch fein, sehr voll Saft, etwas locker und von einem recht angenehmen, zuckerartigen Geschmack, der nur etwas durch eine feine Weinsäure erhoben

wird. Das Kernhaus ist etwas offen; die Kammern sind groß, geräumig und enthalten nur sehr wenig vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht etwas herab.

Die Frucht zeitigt im October, bald nachdem sie abgenommen worden, und hält sich mehre Monate gut im Geschmack, ohne zu welken.

Der Baum wächst sehr lebhaft und schön. Seine Äste sind stark und stehen abwärts, so daß er eine etwas flache, aber schön belaubte Krone bildet, und wird frühzeitig und recht fruchtbar. Der Blattstiel hat lange, schmale Afterblätter. Verdient, häufig vom Landmanne erzogen zu werden.

Nr. 483. Der rothe Stettiner. III. R.

D. I. H. S. 243. Chr. H. Wb. S. 106. T. O. G. V. B. S. 223. Taf. 2.

Ein allgemein bekannter deutscher, guter Wirthschaftsapfel, welcher hinsichtlich seiner Dauer und der Festigkeit des Fleisches vorzüglich zum Verschicken und langen Aufbewahren sich eignet, und zum rohen Genusse hauptsächlich bei dem Landmann wegen seines kräftigen Geschmacks beliebt ist. Seine Form ist schön plattrund, aber oft durch flache Rippen etwas in seiner Rundung entstellt; er ist $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Der Kelch, mit einer tiefgehenden Kelchröhre, sitzt in einer geräumigen, nicht tiefen, mit mehren schönen Rippen umgebenen Einsenkung, welche sich merklich breit geschweift über die Frucht hinziehen und oft den Durchmesser der Rundung verderben. Der kurze Stiel steht in einer schönen, tiefen, blaßgrünen, im Grunde etwas rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der Schale ist blaßgrün, wird aber auf dem Lager heller, fast gelblich; die Sonnenseite hingegen ist mit einer hellen Blutfarbe verwaschen, welche sich, allmählich blässer werdend, über die Schattenseite hinzieht, wo man oft mehre, noch blässere, breite Bandstreifen gewahr wird. Bei beschatteten Früchten sieht man fast in dem dritten Theil der Frucht die blaßgrüne Grundfarbe rein. Die Punkte sind im Roth häufig, fein und weißgrau, die auf der Schattenseite sind grünlich eingefaßt; auch findet man bräunliche Rostflecken fast an jeder Frucht. Das Fleisch ist weiß, ins Grünliche spielend, saftig, fein, fest, marklicht und von einem süßweinsäuerlichen, kräftigen Geschmack, der etwas muskatellert. Das Kernhaus ist klein, schön, meist etwas offen; die Kammern sind geräumig, muschelförmig, und enthalten nicht viele, zimmtfarbige Kerne, worunter häufig taube sind.

Die Frucht zeitigt im December, hat einen angenehmen Geruch und hält sich bis in den Sommer, wo dieselbe dann den Geschmack verliert und bräunliche Stippen unter der Schale bekommt.

Der Baum wird einer der größesten und verräth durch seinen üppigen Wuchs die deutsche Abkunft; seine unteren Äste hängen sich oft bis zur Erde herab; auch hat er viel Ähnliches von den Matäpfeln. In gutem Boden trägt er sehr reichlich und gewöhnlich ein Jahr um

das andere. Fast in jeder Gegend hat er einen eigenen Provinzialnamen und kommt unter folgenden Benennungen vor, als: der rothe Herrnapfel, der Rostocker, Annaberger, Berliner Glasapfel, in Östreich heißt er Matapfel und in Schwaben Bödichheimer, auch Zwiebelapfel.

Nr. 484. Der gelbe Winterstettiner. III. R.

Chr. H. Wb. S. 106. T. O. G. VI. B. S. 326. Taf. 31.

Dieser schöne Apfel ist von Form und Gestalt fast wie der rothe Stettiner, nur immer auf einer Seite etwas höher, als auf der andern, wodurch er ein etwas schiefes Ansehen erhält; eine vollkommene Frucht ist 3½ Zoll breit und fast eben so hoch. Der kleinblättrige, offene Kelch sitzt in einer engen Einsenkung, welche mit einigen kleinen Erhöhungen besetzt ist, die auch sanft über die Frucht hinlaufen. Die Kelchröhre endiget sich ganz spitzig im Kernhaus. Der kurze, dicke und holzige Stiel steht in einer geräumigen, flachen Höhle, aus welcher er nur wenig hervorragt. Die Grundfarbe der dünnen Schale ist schönes Citronengelb, die Sonnenseite ist hochroth angelaufen. Die Punkte sind häufig, zart, weißlich und erscheinen wie ein Friesel unter der Schale versteckt, dabei finden sich noch hier und da bräunliche Fleckchen über die Schale vertheilt. Das Fleisch ist fest und weiß, ins Gelbliche übergehend, von einem stärkenden, säuerlichsüßen Geschmack. Das Kernhaus ist unten breit und läuft gegen den Kelch gemach abnehmend spitzig zu. Die Kammern sind geräumig, groß, enthalten aber nur wenig langspitze, zuweilen dreieckige Kerne. Die Kelchröhre geht bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich, gut aufbewahrt, bis es wieder neue giebt.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, seine Äste hängen sich ebenfalls gern abwärts und bilden eine kugelförmige, mit vielen Zweigen durchwachsene Krone, dabei ist er eben so fruchtbar wie sein Vorgänger, der rothe Stettiner.

Der Hr. GR. Diel beschreibt in seinem VI. H. S. 221 einen gelben Winterstettiner, welchen er aber nicht für den so eben beschriebenen erkennt; auch hält er den seinigen für besser an Geschmack. Verdient, häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 485. Der wahre gelbe Winterstettiner. II. R.

D. VI. H. S. 221.

Dieser Stettiner weicht von dem vorher beschriebenen, im T. O. G. angeführten, in vielen Stücken wesentlich ab. Der gelbe Winterstettiner hat nämlich eine plattrunde Form, und ist mehr ein Kugelapfel. Die Kelcheinsenkung ist bei diesem enger, die Kelchröhre lang, die Stielhöhle flach; auch ist jener immer auf einer Seite höher, als auf der andern, weßhalb auch der Bauch desselben mehr nach unten sitzt, und unterscheidet sich dadurch hinlänglich von dem wahren Winterstettiner.

Ein anſehnlich großer, ſehr ſchöner, wegen ſeiner langen Haltbarkeit vorzüglich geſchätzter Winterapfel, beſſer an Güte, als der vorige, und hauptſächlich für die Wirthſchaft, ſo wie auch ſelbſt noch im Frühling zum rohen Genuß recht brauchbar. Seine Form iſt ein ſchönes Muſter platter Äpfel, ſo wie der rothe Stettiner, den er aber an Güte weit übertrifft. Der Bauch ſitzt genau in der Mitte der Frucht, von wo er ſich gleichmäßig nach dem Kelch, wie nach dem Stiel hin dergeſtalt zurundet, daß beide Wölbungen faſt gar nicht verſchieden ſind. Eine vollkommene Frucht iſt 3½ Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der ſcharfgeſpitzte, oft fehlende Kelch iſt offen und ſitzt in einer geräumigen, ſchönen, ſchüſſelförmigen Einſenkung, die bald eben, bald mit mehren feinen Falten beſetzt iſt; auch bemerkt man bei manchen Früchten über den Bauch hin kleine, ſanfte Erhabenheiten, die nur wenig ins Auge fallen und die ſchöne Form der Frucht nicht verderben. Der mehrentheils dünne Stiel iſt bald kurz und ſteht der Frucht gleich, bald aber auch ¾ Zoll lang und ſitzt in einer geräumigen, tiefen, trichterförmigen Höhle, die nur in der Tiefe etwas weniges roſtfarbig iſt. Die Farbe der feinen Schale iſt vom Baum ein ſchönes Hellgrün (Seladon), das erſt in der vollen Reife allmählich ein helles Citronengelb wird; auf der Sonnenſeite haben freihängende Früchte, beſonders um die Stielwölbung herum, eine ſchöne, erdartige Röthe, die aber meiſtens nur in einem leichten Anflug beſteht und bei beſchatteten Früchten gänzlich fehlt. Die weitläufig vertheilten Punkte ſind im Roth gelblich und im Gelben grau; auch findet man noch öfters hier und da Roſtflecken an der Schale. Das Fleiſch iſt weiß, feſt, ſaftreich, markicht, und von einem ſehr angenehmen, gewürzhaften, weinſäuerlichen Zuckergeſchmack, der den des rothen Stettiners weit übertrifft. Der Apfel hat einen ſtarken, angenehmen, weinartigen Geruch und welkt nicht. Das Kernhaus iſt klein und geſchloſſen; die Kammern ſind flach, enge und enthalten nur wenige hellbraune Kerne. Die Kelchröhre iſt ſehr kurz.

Die Frucht zeitigt Ende Decembers und hält ſich, kühl aufbewahrt, bis in den Sommer.

Der Baum wächſt nicht übrig ſtark, wird nur mittelmäßig groß, bildet eine flachgewölbte Krone und iſt ſehr fruchtbar. Der Blattſtiel hat ſchöne, pfriemenförmige Afterblätter.

Verdient die häufigſte Anpflanzung, und paßt ſehr gut ins Freie an Landſtraßen, indem ſeine Früchte feſt hängen und nicht leicht vom Winde abgeworfen werden. Die Frucht giebt einen ſtarken, hellen und haltbaren Apfelwein.

Nr. 486. Die ſchwarzſchillernde Violette. Pomme Violette noire. III. R.

D. II. H. S. 198. Chr. H. Wb. S. 25. T. O. G. XII. B. S. 267. Taf. 16. Schwarzer Borsdorfer.

Dieſer häufiger unter dem Namen des ſchwarzen Borsdorfers

oder Peppings bekannte kleine Apfel zeichnet sich besonders durch seine auffallende, glänzend schwarzbraune Farbe aus; er hat viel Ähnliches an Form und Größe von dem kleinen schwarzen Api, nur ist er nicht so gerippt, wie jener. Die Frucht ist von platter Form, die Wölbung um den Kelch ist etwas kleiner, als die um den Stiel. Ein vollkommener Apfel ist selten über 1¾ Zoll breit und nicht ganz 1½ Zoll hoch. Der geschlossene Kelch steht in einer kaum merklichen Einsenkung, in welcher man nur zuweilen einige feine Falten bemerkt, die aber nicht über die Frucht hinlaufen. Der dünne Stiel ist meistens ½ Zoll lang und steht in einer weiten, flachen, häufig rostfarbigen Höhle. Die Farbe der am Baume mit feinem Duft belaufenen Schale ist ein glänzendes Dunkelroth, welches auf der Sonnenseite in das Dunkelschwarzbraune übergeht, ja oft ins Schwarze schillert, auf der Schattenseite hingegen ein trübes, röthliches Braun vorstellt. Punkte bemerkt man gar nicht an der Schale. Das Fleisch ist grünlichweiß, fest, fein, saftvoll und von einem sauren, fast herben Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen, aber die Kammern ansehnlich groß und enthalten viele Kerne.

Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis in das Frühjahr, ohne zu welken.

Der Baum wächst lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß und belaubt sich nicht stark, dagegen liefert er bald und reichlich Früchte.

Paßt recht gut zu englischen Anlagen oder zu Obstorangeriebäumchen, keinesweges aber zu ökonomischen Anpflanzungen, indem die Frucht höchstens nur zur Essigbereitung tauglich ist.

Nr. 487. Der Wachsapfel. II. R.

D. II. H. S. 180. Chr. H. Wb. S. 114. D. O. C. Nr. 11.

Ein ungemein schöner, wie aus Wachs geformter, platter, früher Winterapfel, welcher sich aber nicht lange hält. Seine Form ist stets platt, und die Wölbung um den Stiel ist von der um den Kelch nur wenig verschieden; er ist 2¾ Zoll breit und 2 bis 2¼ Zoll hoch. Der festgeschlossene, oft schön grün bleibende Kelch sitzt in einer sehr geräumigen, bald etwas seichten, bald ziemlich tiefen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, welche oft wie kleine runde Fleischwärzchen aussehen; über die Frucht laufen auch einige Erhabenheiten, welche zwar eigentlich keine wahren Rippen bilden, doch öfters ihre Rundung ungleich machen. Der bald sehr kurze, bald ¾ Zoll lange Stiel steht in einer tiefen, weiten Höhle, die grün und fein rostfarbig, öfters aber auch glatt ist, dabei öfters durch einen Fleischwulst verschoben wird. Die Farbe der äußerst feinen Schale ist vom Baum ein schönes, glänzendes, helles Strohgelb, das in der Zeitigung ein wahres wachsartiges Weißgelb wird. Die Sonnenseite ist bei freihängenden Früchten mit einem dünnen, leichten Anflug einer blassen Röthe belegt, der bei manchen Früchten nur stellenweise um den Stiel herum schön rosenroth erscheint und dem Apfel ein gefälliges Ansehen giebt. Be-

ſchattete Früchte haben gar nichts von dieſer Röthe. Die Punkte ſind im Gelben grün, fein und häufig, verſchwinden aber ſpäter gänzlich; im Roth hingegen findet man oft feine, dunkelcarmoiſinrothe Punkte oder Fleckchen, die manchmal einen bräunlichen Mittelpunkt haben. Auch hat die Frucht zuweilen Warzen, wie der Borsdorfer. Das Fleiſch iſt weiß, fein, nicht übrig ſaftreich, weich, angenehm weinſäuerlich, und hat etwas dem Calmus Ähnliches im Geſchmack. Das Kernhaus iſt etwas offen, die Kammern ſind klein, doch geräumig und ſtehen nahe unter dem Kelch, und enthalten viele kleine, herzförmige Kerne. Die Kelchröhre geht ſpitz bis zum Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December, muß aber zur rechten Zeit genoſſen werden, indem ſie bald mehlig wird; ſie hat einen feinen, roſenartigen Geruch und welkt nicht.

Der Baum wächſt nicht ſtark, verlangt aber einen guten Boden und iſt fruchtbar. Der Blattſtiel hat ſehr feine Afterblättchen.

Im Sommer 1832 zicadirte dieſer Apfel ſo vollkommen, daß nur wenig grüne Stellen ſichtbar blieben. Der ganze Apfel ſah wie gefroren aus und gewährte einen wirklich intereſſanten Anblick; dabei war der Geſchmack ſüßer als gewöhnlich.

Nr. 488. Der weiße Winter-Taffetapfel. Taffetàs blanc d'hiver. III. R.

D. II. H. S. 185. Chr. H. Wb. S. 109.

Ein dem vorherbeſchriebenen Wachsapfel ſehr ähnlicher Apfel, welcher ſich aber den ganzen Winter hindurch gut erhält. Seine Form iſt noch platter, als die des vorigen, welcher ſich zuweilen der Kugelform nähert; auch iſt er nicht ſo gut wie jener. Die Wölbung um den Kelch iſt auch ſtets etwas kleiner, als die um den Stiel; eine vollkommene Frucht iſt $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll breit und 2 bis $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Der feſtgeſchloſſene Kelch ſitzt in einer ſehr flachen Einſenkung, um welche dicht herum fünf ſchöne, regelmäßige, kleine Fleiſchperlen ſitzen, die gleichſam ein Röschen bilden, zwiſchen welchen noch fünf feine Rippchen hervorkommen, die bis an den Rand der Einſenkung hervortreten und einen Stern bilden. An der Frucht ſelber bemerkt man aber nichts Rippenartiges. Der fleiſchige, bald kurze, bald $\frac{1}{2}$ Zoll lange Stiel ſteht in einer faſt ſeichten, häufig durch Fleiſchhöcker verſchobenen Höhle, die oft ſtark roſtfarbig und unterhalb grün iſt. Die Farbe der feinen, glasartig glänzenden Schale iſt ein helles Strohweiß, das nur auf der Sonnenſeite etwas ins Gelbliche ſchillert, ohne eigentliche Röthe zu zeigen. Die Punkte ſind ſelten und dann nur fein, häufiger aber findet man gelbliche Fleckchen in der Schale. Das Fleiſch iſt ſchneeweiß, fein, feſt, ſaftig, und von einem ſäuerlichen, etwas alantartigen Geſchmack.

Die Frucht zeitigt im December, hält ſich den ganzen Winter hindurch, darf aber nicht gedrückt werden, ſonſt fault ſie leicht.

Der Baum wächſt anfangs lebhaft, wird aber nicht groß, ſeine

Äſte trägt er etwas flatterhaft in die Luft, und ſie hängen ſich gern, dabei iſt er aber doch gut belaubt. Der Blattſtiel hat nur ſelten, oder nur ſehr feine Afterblättchen.

Nr. 489. Der Api. Pomme d'Api. III. R.

D. I. H. S. 247. Chr. H. Wb. S. 17. T. O. G. III. B. S. 181. Taf. 11.

Ein wegen ſeiner ausgezeichneten Form und außerordentlichen Tragbarkeit, indem er ſich in Büſcheln, gleich den Zwiebelraſpeln, anſetzt, bekannter niedlicher Apfel. Seine Form iſt ſehr platt und fein gerippt; ein vollkommener Api iſt 2¼ Zoll breit und 1¾ Zoll hoch. Der kleine geſchloſſene Kelch ſteht in einer engen, ziemlich tiefen Einſenkung, die mit feinen Rippen umgeben iſt, welche ebenfalls ſanft über den Apfel hinlaufen. Der kurze Stiel ragt nicht über die Wölbung hervor und ſteht in einer geräumigen und tiefen Höhle. Die Grundfarbe der äußerſt feinen Schale iſt ſchön hellgrün, welches im Liegen blaßgelb wird; die Sonnenſeite, auch oft die Hälfte des Apfels, iſt mit einem ſchönen, glänzenden, blutartigen Roth wie lackirt verwaſchen, welches aber durch die mindeſte Laubbedeckung ſcharf abgeſchnitten wird. Beſchattete Früchte bleiben ganz hellgrün, gelblich, oder bekommen einige Carmoiſinflecken. Punkte findet man häufig, ſie ſind fein, bald grün, bald ſchwärzlich und verwandeln ſich auf dem Lager in anſehnliche bräunliche Fleckchen, welche dem Apfel ein eigenes Anſehen geben. Um den Kelch und Stiel bleibt er aber immer grün, ſelbſt bis in den Sommer. Das Fleiſch iſt weiß, ſehr fein, voll Saft, wird in der Überreife blaßröthlich um den Stiel bis zum Kernhauſe, und hat einen ſüßlichen, etwas roſenartigen Geſchmack.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich bis wieder zum Herbſt, wird aber im Sommer fade von Geſchmack.

Der Baum wird nicht groß, das Laub iſt ſehr ſchmal und dadurch leicht kenntlich, er ſetzt oft ſo viele Früchte an, daß man davor kein Laub ſieht, und dieſe ſehen aus als wie rothe Zwiebeln an den Zweigen angereiht. Zur Obſtorangerie paſſend.

Nr. 490. Der ſchwarze Api. Api noir. III. R.

D. IX. H. S. 214. T. O. G. XV. B. S. 282. Taf. 13. Chr. H. Wb. S. 18. Stammt aus Paris.

Ein kleiner, düſter ausſehender Winterapfel, welcher in der Farbe dem ſchwarzſchillernden Violette (ſchwarzer Borsdorfer) ſehr ähnlich ſieht. Seine Geſtalt iſt die eines etwas platten Winterborsdorfers; auch erreicht er die Größe eines mittelgroßen Borsdorfers, dem kleinen oder rothen Api kommt er in der Form am nächſten, nur iſt er etwas größer, als dieſer. Der Bauch ſitzt in der Mitte und wölbt ſich platt um den Kelch, wie um den Stiel, ſo daß beide Wölbungen nur ſehr wenig verſchieden ſind. Ein vollkommener Apfel iſt 2¼ Zoll breit und nur etwas über 1½ Zoll hoch. Der meiſtens unbedeutende, kleine,

bald dürr werdende Kelch sitzt in einer weiten, bald flachen, bald ansehnlich tiefen Einsenkung, welche häufig mit feinen Rippen besetzt oder oft eingeschnürt ist, und die auch breit erhaben über den Bauch hinlaufen und dessen Rundung verderben. Der dünne, holzige Stiel ist ½ bis 1 Zoll lang und steht in einer geräumigen, tiefen, trichterförmigen Höhle, welche bald glatt, bald rostfarbig ist und häufig durch einen Fleischwulst verengt wird. Die Grundfarbe der zarten, glatten, wie lackirt glänzenden Schale, welche am Baum mit Duft belaufen erscheint, ist hellgrün, wird aber spät bei der Zeitigung hellgelb, wovon man aber bei ganz freihängenden Früchten nur Weniges sieht, denn die ganze Sonnenseite ist mit einem sehr dunklen, blutartigen Carmoisinroth, das ins Violettschwärzliche schillert, stark verwaschen. Die Schattenseite ist ebenfalls mit diesem Roth überzogen, allein dieses ist nicht so dunkel; obgleich es oft auch ins Schwärzliche schillert, so kann man doch durch dieses die Grundfarbe durchscheinen sehen. Bei beschatteten Früchten findet man im Roth, besonders um die Stielwölbung herum, kleine, noch dunklere Streifchen, welche bei dieser Frucht charakteristisch zu seyn scheinen. Die Punkte fehlen bei manchen Früchten gänzlich, bei andern aber findet man deren sehr viele, welche fein und gelbbräunlich sind; auch gesellen sich zu diesen häufig große und kleine schwärzliche Rostflecken. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, fest, saftvoll, oft unter der Schale ins Röthliche spielend, und von einem angenehmen, süßweinsäuerlichen, etwas violenartigen Geschmack. Das Kernhaus ist groß, und oft etwas offen; die geräumigen Kammern enthalten sehr viele schöne, lange Kerne. Die Kelchröhre geht als ein ziemlich starker Kegel etwas herab.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich den Winter hindurch, welkt aber gegen das Frühjahr zusammen, darf daher vor den ersten Frösten nicht abgenommen werden.

Der Baum wächst in der Jugend sehr stark, macht viel Holz, trägt die Äste stark abwärts, fast hängend, und liefert bald und reichliche Erndten. Der Blattstiel hat kleine, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 491. Der polnische süße Papierapfel. Papierki. II. R. D. XII. H. S. 197.

Ein nur mittelmäßig großer, sehr schöner, wie aus Wachs geformter, sehr haltbarer Winterapfel, von sehr angenehmem Geschmack, der, wegen seiner äußerst zarten Schale, mit Recht den Namen Papierapfel verdient. In seiner Form hält er das Mittel zwischen den platten und den kugelförmigen Äpfeln. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich gleich abnehmend nach dem Stiel, wie nach dem Kelch zu, so daß bei vollkommenen Früchten beide Wölbungen oft gar nicht verschieden sind. In seiner gewöhnlichen Größe ist er 2¾ bis 3 Zoll breit und 2¼ bis 2½ Zoll hoch. Der feinblättrige Kelch ist geschlossen, oft auch offen, bleibt lange grün, und sitzt in einer schönen, tie-

Digitized by Google

fen Einſenkung, auf deren Rand ſich öfters flache Erhabenheiten bilden, die bei manchen Früchten als wahre Rippen ſanft über die Frucht hinlaufen. Der bald ſehr kurze, bald dünne, holzige Stiel iſt ½ Zoll lang und ſteht in einer anſehnlich tiefen, glatten, oft verſchobenen Höhle. Die Farbe der ſehr ſchönen, zarten Schale iſt vom Baum ein wachsartiges Strohweiß, das auf dem Lager ein glänzendes Citronengelb wird; ſtark beſonnte Früchte bekommen einen leichten, ſanften Anflug von einer blaſſen Roſenröthe, welche die Schönheit der Frucht erhebt, aber bei den allermehreſten gänzlich fehlt. Eigentliche Punkte findet man nicht, nur in der Röthe ſieht man kleine Carmoiſinfleckchen, ſo wie auch in der Kelchwölbung etwas Roſt. Das Fleiſch iſt ſchneeweiß, ſehr fein, markicht, ſaftvoll und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, reinen Zuckergeſchmack; auch riecht der Apfel violenartig und welkt nicht. Das Kernhaus iſt etwas offen; die Kammern ſind weit, geräumig und enthalten viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht ſpitz faſt bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich bis in den Sommer.

Der Baum wird groß und ſtark, geht mit ſeinen Äſten gut in die Luft, und bildet eine ſchön gewölbte, ſtark belaubte Krone; dabei iſt er ungemein fruchtbar. Der Blattſtiel hat ſchöne, ſtarke, lanzettförmige Afterblätter. Einer der beſten Süßäpfel.

Nr. 492. Der grüne Winteratlasapfel. Le Satin. III. R.

D. VIII. H. S. 249. Chr. H. Wb. S. 19.

Ein nur mittelmäßig großer, ſchöner, grasgrüner Winterapfel von langer Dauer, zum rohen Genuß nicht unangenehm, aber vorzüglich für die Küche im Frühjahr vortrefflich. Er gehört zur Familie der Paullner. Von Form iſt er ſchön plattrund, neigt ſich aber auch häufig zur Kugelform. Der Bauch ſitzt in der Mitte und wölbt ſich gegen den Stiel ſchön rund zu, nach dem Kelch nimmt er etwas weniges mehr ab, ſo daß beide Wölbungen nur ſehr wenig verſchieden ſind. Eine vollkommene Frucht iſt 3 bis 3¼ Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der ſchöne, langgeſpitzte, ſtraußförmig in die Höhe ſtehende Kelch iſt geſchloſſen, bleibt lange grün und ſitzt in einer geräumigen, ſchönen, aber nicht tiefen Einſenkung, die mit einigen feinen Falten beſetzt iſt; auch über der Frucht bemerkt man einige etwas flache, kantartige Erhöhungen, die nur wenig in die Augen fallen und ſich in der Mitte des Bauchs verlieren. Der holzige, 1 Zoll lange Stiel ſteht in einer etwas engen, anſehnlich tiefen, roſtfarbigen Höhle. Die Farbe der dünnen, ſehr glatten und glänzenden Schale iſt ein ſchönes, atlasartiges Meergrün oder wahres Saatgrün. Die Sonnenſeite iſt nur auf einer geringen Stelle mit einem ganz leichten Anfluge von einer düſtern, erdfarbigen Röthe verwaſchen, die aber bei beſchatteten Früchten gänzlich fehlt, gewöhnlich auch nur unbedeutend erſcheint. Im Frühjahr wird die grüne Farbe etwas gelblichgrün, und hier und da kommen

gelbe Flecken zum Vorschein. Die Punkte sind bei dieser Frucht charakteristisch, sie bestehen in der grünen Schale aus einer großen Menge weißlicher Fleckchen, gleich weißen Sternchen, im Roth aber sind sie hellröthlich. Das Fleisch ist grünlichweiß, feinkörnig, voll Saft, markicht und von einem weinsäuerlichen Geschmack; auch bekommt der Apfel in seiner Zeitigung einen starken parfümirten Geruch und welkt nicht. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind enge und enthalten wenig vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht nicht tief herab.

Die Frucht zeitigt im Januar und Februar und hält sich, kühl aufbewahrt, den ganzen Sommer hindurch.

Der Baum wächst sehr stark, wird groß, macht starke Äste, bildet eine breite Krone und wird sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat sehr große, lanzettförmige Afterblätter. Ein guter Apfel für den Landmann, zumal da der Baum selbst in kalten Gegenden gut fortkommt.

Nr. 493. Der grüne Audacker. III. R.

T. O. G. XXII. B. S. 60. Taf. 5.

Ebenfalls ein Westphale, doch nicht so gut, als der späterfolgende, der gelbe Audacker, aber wegen seiner Dauer einer der besten Wirthschaftsäpfel. Seine Form ist rein platt und eine ausgewachsene Frucht ist 3 Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch, oft ein wenig höher. Der kleine, geschlossene Kelch sitzt in einer geräumigen, mit mehren zarten Beulen und Falten umgebenen Einsenkung, wovon mehre sich bis zur Mitte der Frucht hinziehen, wodurch jedoch derselben ihr rundes Ansehen keineswegs benommen wird. Der kurze Stiel steht in einer geräumigen, mit Rost gefütterten Höhle, aus welcher er nur einige Linien hervorragt. Die Grundfarbe der zwar dünnen, aber pergamentartigen Schale ist in der Reife blaßgrün, wird aber erst in der vollen Zeitigung, welche im März erfolgt, blaßgelb. Auf der Sonnenseite ist die Frucht mit einer dunklen Röthe belegt, welche sich so wie die Grundfarbe verändert, nämlich nach und nach immer heller werdend und zuletzt in's Zinnoberrothe schillert. Die Schale ist mit grauen, fühlbaren Punkten besetzt, wodurch sie etwas rauh wird; auch finden sich stets feine Rostanflüge in der Kelcheinsenkung. Das Fleisch ist weiß, anfangs hart, in der gehörigen Reife aber milde, saftig, von einem erquickenden süßsäuerlichen Geschmack, und einem eben so gewürzhaften Geruch, wie der gelbe Audacker. Das Kernhaus ist geschlossen; die 5 Kammern enthalten 10, oft mehre langspitze, dicke Kerne.

Die Frucht zeitigt erst im März, und ist wegen ihrer Dauer einer der besten Wirthschaftsäpfel.

Der Baum hat einen starken und guten Wuchs, er wird groß, seine Äste stehen aufwärts, sind gut belaubt und bilden eine halbpyramidenförmige Krone. Ein guter Apfel für den Landmann.

Nr. 494. Der grüne Fürstenapfel. Pomme de Prince verte. III. R.

D. I. H. S. 232. Chr. H. Wb. S. 41.

Eine große, wahrhaft schöne Frucht für die Küche. Die wahre Form ist platt, meistens schön gerundet, nach dem Kelche etwas spitziger, als nach dem Stiel zulaufend, und häufig auf einer Seite höher, als auf der andern. Eine vollkommene Frucht ist 3½ Zoll breit und 3 Zoll hoch; doch findet man auch zuweilen Früchte, welche sich mehr der 2. Ordnung nähern und kugelförmig gestaltet sind. Der schöne, lange grünlich bleibende, geschlossene Kelch sitzt in einer geräumigen, nicht tiefen Einsenkung, die meistens mit 5 feinen Falten besetzt ist, welche sich aber zu keinen eigentlichen Rippen über deren Rand erheben, obgleich die Rundung der Frucht mehre breite Erhabenheiten zeigt. Der sehr kurze, selten über 4 Linien lange, dünne Stiel steht in einer schönen, geräumigen, etwas tiefen Höhle, die mehr oder weniger rostfarbig, oft aber auch stark mit Rost eingefaßt ist. Die feine, abgerieben schön hellglänzende Schale ist blaßgrün oder grünlichgelb und wird auf dem Lager im Sommer etwas blässer von Farbe. Stark besonnte Früchte bekommen zuweilen einen Anflug von einer bräunlichen Röthe oder nur rothe Flecken, in deren Mitte ein feiner grauer Punkt steht. Die eigentlichen Punkte sind fein, bald dunkelgrün, bald mit einem blaßgelblichen kleinen Mond umgeben. Das Fleisch ist weiß, fest, fein, außerordentlich vollsaftig, und von einem schwachsäuerlichen, reinen Geschmack ohne Gewürz. Der Apfel hat eine auffallende Schwere, und nur einen schwachen, aber angenehmen Geruch. Das Kernhaus ist geräumig, ziemlich geschlossen, und enthält viele schöne, hellbraune Kerne.

Die Frucht ist zwar schon im Januar brauchbar, zeitigt aber erst im April, und hält sich, gut aufbewahrt, weit über ein Jahr.

Der Baum wächst sehr stark, macht gern Hängäste, vieles Sperrholz und eine Menge Fruchtspieße, wodurch er frühzeitig und recht tragbar wird. Als charakteristisches Kennzeichen des Baumes dienen die Cocarden ähnlich wachsenden Blätter an den Spitzen der Sommertriebe, welche dem Baume, zumal in seiner Jugend, ein ganz eigenes Ansehen geben.

Zweite Ordnung.

Kugelförmige Plattäpfel.

Kennzeichen der Ordnung:

1. Die Höhe und Breite sind sich ziemlich gleich.
2. Die Breite beträgt selten ¼ Zoll mehr, als die Höhe.

3. Die Frucht, in der Mitte quer durchſchnitten, giebt zwei gleichausſehende Hälften.

Nr. 495. Der weiße Auguſtapfel. III. R.

D. IV. H. S. 236. Chr. H. Wb. S. 19.

Ein ſchöner, anſehnlich großer, recht guter Sommerapfel von abwechſelnder Form, mehrentheils hochausſehend, Höhe und Breite faſt gleich, doch öfters auch ſo abgeſtumpft ſpitz, daß man ihn unter die abgeſtumpften Spitzäpfel ſetzen könnte; eine ſchöne Frucht iſt 3 Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der lange, zugeſpitzte Kelch bleibt zur Hälfte grün, iſt geſchloſſen und ſitzt in einer ſchönen, geräumigen, anſehnlichen, mit feinen Falten umgebenen Einſenkung; auch ſieht man über die Frucht etwas flach Rippenartiges hinlaufen. Der dünne, 1 Zoll lange Stiel ſitzt in einer ſchönen, tiefen, trichterförmigen, mit bräunlichem Roſt bekleideten Höhle. Die Farbe der feinen, ſchön glänzenden Schale iſt ein ſchönes, helles Strohgelb, das auf der Sonnenſeite nur durch einen ganz leichten Anflug von Röthe etwas goldartig wird, oder röthlich ſchillert. Wahre Punkte ſieht man eigentlich nicht, dagegen eine Menge feine, gelbliche Fleckchen, welche gleichſam wie unter der Schale verborgen durchſcheinen, auch kleine, hellbräunliche Punkte, welche ins Röthliche übergehen, und zuweilen auch feine zerſtreute Roſtfiguren und ſchwärzliche Fleckchen. Das Fleiſch iſt gelblichweiß, fein, weich, locker, ſaftvoll, von einem angenehm ſüßweinſäuerlichen Geſchmack und geringem Geruch. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kammern ſind groß und platt, und enthalten ziemlich viele ſchöne, große Kerne. Die Kelchröhre geht bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im halben Auguſt und hält ſich nicht wohl über 3 Wochen, worauf ſie fault.

Der Baum wächſt gut, wird ſtark und belaubt ſich ſchön. Der Blattſtiel hat nur ſelten einige feine Afterblätter.

Nr. 496. Der weiße Herbſttaffetapfel. Taffetas blanc d'automne. III. R.

D. VIII. Heft, Seite 264.

Ein ausgezeichnet ſchöner, ziemlich großer Septemberapfel, zum rohen Genuß angenehm, noch beſſer aber zu Compots. Seine Geſtalt iſt kugelförmig, häufig nach dem Kelch zu etwas ſtumpf zugeſpitzt. Der Bauch ſitzt in der Mitte, von wo er ſich nach dem Stiel hin platt zurundet, ſo daß er breit aufſitzt. Nach dem Kelch nimmt er oft ſtärker ab, wodurch beide Wölbungen deutlich verſchieden werden. Ein vollkommener Apfel iſt 2¾ Zoll breit und faſt eben ſo hoch. Der langgeſpitzte, häufig fehlerhafte Kelch iſt geſchloſſen, bleibt hellgrün und ſitzt in einer ziemlich geräumigen, tiefen, mit feinen Rippen beſetzten Einſenkung; auch ſieht man häufig einzeln etwas Rippenartiges über die Frucht hinlaufen. Der ſtarke Stiel iſt hellgrün und ſteht

Digitized by Google

in einer tiefen, trichterförmigen, meistens glatten Höhle. Die Farbe der dünnen, glatten und glänzenden Schale ist vom Baum ein grünliches, wachsartiges Hellgelb, welches in der vollen Reife ein schönes Strohgelb, und zuweilen bei freihängenden Früchten auf der Sonnenseite goldartig wird. Die weitläufig vertheilten Punkte bestehen eigentlich nur in grünen Tupfen, welche etwas erhaben und fühlbar sind. Das Fleisch ist schneeweiß, locker, weich, saftvoll und von einem rein weinsäuerlichen Geschmack ohne Gewürz. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind geräumig und enthalten viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ein breiter, kurzer Cylinder.

Die Frucht zeitigt Ende Augusts, Anfangs Septembers, hält sich, ohne zu welken, gegen 4 Wochen, und fault dann.

Der Baum wächst lebhaft, und hat etwas Ähnliches im Wuchs von den Calvillenarten, ist aber sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat feine, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 497. Der Honigapfel. III. R.

D. IV. Heft, S. 232. Chr. H. Wb. Seite 51.

Stammt aus dem von Stein'schen Garten zu Kirberg im Nassaulschen.

Eine sehr schöne, goldgelbe, dabei ansehnlich große Winterfrucht, von einem süßen, gewürzhaften Geschmack, vorzüglich beliebt beim Landmann. Die Form ist veränderlich, doch neigt er sich mehrentheils zur Kugelform, die aber häufig etwas in die Breite verschoben ist, beide Wölbungen sind sich sehr ähnlich. Eine vollkommene Frucht ist 3 bis $3\frac{1}{8}$ Zoll breit und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Der langgespitzte, lange grün bleibende Kelch sitzt in einer tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, die mit feinen Falten, zuweilen auch mit beulenartigen Erhöhungen umgeben ist, die aber nur sehr flach und seicht bis zur Stielhöhle hinlaufen, doch aber häufig der Frucht eine länglich breit geschobene Form geben. Der kurze Stiel ist oft sehr fleischig und steht in einer schönen, tiefen, glatten und grünen Höhle. Die Farbe der Schale ist vom Baum gelblichgrün, zeitig sehr schönes, glänzendes Citronengelb, das auf der Sonnenseite goldartig wird. Freihängende Früchte sind auf der Sonnenseite mit einem leichten Anflug von einer sanften Röthe verwaschen, die sich auch oft ganz leicht um die Stielwölbung verbreitet, die mehrsten Früchte haben aber nur kaum ein merkliches oder gänzlich fehlendes Roth. Die Punkte sind häufig, im Rothen weißgrau, oft röthlich eingefaßt, in der Grundfarbe sind sie grünlich. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, sehr saftig, etwas hülsig im Kauen, und von einem fein zimmtartigen, zuckersüßen Geschmack. Das Kernhaus ist offen, regelmäßig; die Kammern geräumig, enthalten aber wenig Kerne. Die Kelchröhre geht schmal bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im October und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Digitized by Google

Der Baum wird groß, trägt seine Äste etwas weitläufig und unordentlich und ist recht fruchtbar, verlangt aber einen guten Boden und warmen Stand.

Nr. 498. Der prachtvoll blühende Wildling. Pyrus — Malus spectabilis. III. R.

D. XII. H. S. 216.

Ein sehr schönes, wie aus Wachs geformtes, kugelförmiges Äpfelchen, selten 1 Zoll breit und auch eben so hoch. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich nach beiden Enden fast gleichmäßig zu; da aber der Kelch oben aufsitzt, so ist er daselbst etwas spitzig aussehend oder fast etwas eiförmig. Der dünne Stiel ist $1\frac{1}{4}$ Zoll lang; auf der Sonnenseite ist er carminroth, auf der entgegengesetzten Seite aber hellgrün, und steht auf der Wölbung wie eingedrückt. Die Farbe der sehr zarten, mit etwas Duft belaufenen Schale ist ein schönes, glänzendes Wachsgelb; auf der Sonnenseite sieht man einen leichten Anflug von Röthe, die aber oft nur goldartig erscheint, und in welcher man zuweilen kleine Streifen bemerkt. Punkte sieht man gar nicht. Das Fleisch ist gelb, saftig, und von einem sauern, dem Holzapfel ähnlichen Geschmack. Das Kernhaus ist groß, geschlossen; die Kammern sind enge, und enthalten mehrentheils nur taube Kerne.

Die Frucht zeitigt im October, hält sich aber nicht lange.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, etwas strauchartig, geht aber doch mit seinem etwas schlanken Stamm in die Luft, und bildet mit vielen Ästen eine ziemlich schöne Krone. Er setzt, wie bei dem wilden Apfelbaum, viele, nahe bei einander stehende, kurze Fruchtspieße an, aus denen wieder viele andere kleine hervortreiben und ein Quirlholz, wie bei dem edlen Apfelbaum, bilden, an welchem die prachtvolle, guirlandenartige Blüthenfülle hervorkommt, wodurch sich der Baum besonders als Zierstrauch in Anlagen empfiehlt. Der Blattstiel hat schöne, lanzettförmige Afterblätter.

Die Blüthe selbst ist wahrhaft prachtvoll, und noch schöner, als die gefüllte Pfirschenblüthe, sie ist von der Größe einer kleinen Rose, 2 Zoll breit, halbgefüllt, im Aufblühen schön rosenroth, später aber bleichroth, und sitzen viele davon zusammen auf einem Fruchtkuchen.

Nr. 499. Der Kirschapfel. Pomme Cerise. Pyrus baccata. III. R.

D. IX. H. S. 238. Chr. H. Wb. S. 52. Allg. T. G. M. V. Jahrg. S. 309. Taf. 18. Stammt aus Siberien.

Ein sehr niedlicher, wie aus Wachs geformter, sehr kleiner Apfel, der mehr zur Zierde in englischen Bosketten, als um des Nutzens willen erzogen wird. Seine Form und Größe ist die einer schönen Kirsche, eben so sein Ansehen; er wird $\frac{3}{4}$ Zoll breit und nur etwas Weniges niedriger. Der fehlerhafte Kelch steht mit seinem schaligen Rand

weit offen, und ſitzt mit einigen feinen Falten umgeben obenauf, auch über den Bauch hin laufen rippenartige Erhabenheiten, welche die Rundung der Frucht oft verderben. Der dünne, wie bei Kirſchen ähnliche Stiel iſt auf der einen Seite roth, auf der andern gelb; er iſt 1 bis 1¼ Zoll lang, und ſteht auf der Stielwölbung wie eingeſteckt, häufig mit einigen Falten umgeben. Die Grundfarbe der ſehr dünnen, glänzenden Schale iſt ein ſchönes Citronengelb, wovon aber nur wenig zu ſehen, denn der größere Theil der Frucht iſt mit einem dunklen, blutartigen Roth, das oft ins Violette ſpielt, überzogen, das nur nach der Schattenſeite zu etwas carminartig wird. Die Punkte ſind ſehr fein, und nur im Roth etwas bemerkbar. Das Fleiſch iſt gelb, feſt, fein und von einem rein eſſigſauren Geſchmack. Das Kernhaus iſt geſchloſſen, ſehr groß; die Kammern ſind geräumig, und enthalten viele vollkommene, braune Kerne; die Kelchröhre iſt flach.

Die Frucht hat keine wahre Zeitigung, ſie kann im October abgenommen und zum Einmachen in Zucker und Eſſig, oder zur Eſſigbereitung benutzt werden.

Der Baum wächſt in der Jugend lebhaft, und bildet ſich ſelbſt überlaſſen einen 10 bis 20 Fuß hohen, mit dornartigen Fruchtſpießen beſetzten Strauch, der reichlich trägt, und mit ſeinen rothen Früchten einen niedlichen Anblick gewährt. Der dünne Blattſtiel hat nicht immer pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 500. Der Purpurapfel. III. R.

D. V. Heft, S. 253. Stammt aus Marburg.

Ein ſehr ſchöner, anſehnlich großer Winterapfel, der ſich vorzüglich durch ſeine mit dem ſchönſten Duft überzogene Purpurröthe auszeichnet, auch zum rohen Genuß nicht unangenehm iſt. Seine Geſtalt nähert ſich ſehr der Kugelform, und iſt oft wirklich rein kugelförmig. Der Bauch ſitzt in der Mitte der Frucht, und die platte Wölbung um den Kelch iſt der um den Stiel faſt gleich, nicht ſelten iſt die Wölbung um den Stiel noch etwas kleiner, als die um den Kelch, welches bei Äpfeln ſelten der Fall iſt. Eine vollkommene Frucht iſt 3 bis 3¼ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der geſchloſſene Kelch bleibt lange grün, und ſitzt in einer geräumigen, tiefen, oft recht tiefen, mit vielen feinen Falten und wahren Rippchen beſetzten Einſenkung, die ſich auch flachkantig und deutlich erhaben, zu 6 bis 8 Stück über den Bauch bis in die Stielhöhle hinziehen. Der zuweilen fleiſchige Stiel iſt ½ Zoll lang, und ſteht in einer geräumigen, tiefen, fein roſtfarbigen Höhle, welche oft durch einen Fleiſchwulſt verengt wird. Die Grundfarbe der feinen, glänzenden, am Baume mit dem ſchönſten blauen Duft überzogenen Schale iſt ein gelbliches Grün, welches aber nur auf bedeckt geweſenen Stellen ſichtbar iſt, indem eine ſchöne Purpurröthe faſt die ganze Schale überzieht, durch welche um die Kelchwölbung noch etwas von der Grundfarbe durchſcheint. Auf der Schat-

tenſeite iſt die Purpurröthe oft nur blaßroth, aber auf der Sonnenſeite ſchillert das dunkle Roth mehr in das Violette, und giebt der Frucht daſelbſt wirklich eine wahre Purpurfarbe. Die Punkte ſind ebenfalls bezeichnend; ſie ſind ſehr zahlreich und in die Augen fallend, im Dunkelroth fein, weißröthlich, im hellen Blaßroth ſind ſie theils fein, theils ſtarke, gelbliche Sternchen. Das Fleiſch iſt weiß, ins Grünlichgelbe ſpielend, fein, markicht, nicht ſehr ſaftig und von einem angenehmen, ſüßweinſäuerlichen, etwas roſenartigen Geſchmack. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kammern ſind groß, breit und flach, und enthalten viele, langgeſpitzte, vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und hält ſich bis zum Frühjahr, wo ſie alsdann welkt und den Saft verliert.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, wird groß, und belaubt ſich ſchön. Der Blattſtiel hat ſchöne, lange Afterblätter.

Nr. 501. Der Flammänder. Der geflammte Röthling. III. R.

D. II. H. S. 239. Chr. H. Wb. S. 39.

Stammt von einem Gute des Grafen von Baſſenheim an der Moſel.

Ein mittelmäßig großer, ſchöner, ſowohl für die Wirthſchaft, als ſelbſt zum rohen Genuß nicht zu verachtender Apfel. Seine Form iſt verſchieden, und hält eigentlich das Mittel zwiſchen den platten und wirklich kugelförmigen Äpfeln, jedoch iſt die letztere die gewöhnlichſte; alsdann iſt eine ſolche Frucht 3 Zoll breit und etwas weniger hoch. Häufiger trifft man aber auch Früchte von 2½ bis 2¾ Zoll Breite und Höhe, platte Früchte hingegen von 3 Zoll Breite und 2½ Zoll Höhe an. Der geſchloſſene, ziemlich lange grünbleibende Kelch ſteht in einer ſchönen, geräumigen, mit vielen feinen Rippchen umgebenen Einſenkung, die zuweilen recht deutlich und feinkantig über die Frucht hinlaufen, zuweilen aber auch nur wenig ins Auge fallen. Der dünne Stiel iſt bald ſehr kurz, bald über ¾ Zoll lang, und ſteht in einer geräumigen, meiſtens tiefen Höhle. Die Grundfarbe der feinen Schale iſt ein ins Grünliche ſchillerndes Gelb, wovon aber oft nur wenig ſichtbar iſt, indem ein glänzendes Feuerroth die Schale überzieht, welches nach der Schattenſeite zu bläſſer und ſchwächer werdend, noch die Grundfarbe durchſchimmern läßt. Bei weniger beſonnten Früchten iſt das Roth nach der Schattenſeite hin geflammt und ſtreifenartig, dazwiſchen aber noch fein getuſcht. Die Punkte ſind im Rothen gelblich. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, fein, ziemlich feſt, ſaftig, unter der Kelchwölbung und um den Stiel etwas roſenfarbig, und von einem feinen, ſüßweinſäuerlichen Geſchmack, der etwas Himbeerartiges an ſich hat.

Die Frucht zeitigt im November und hält ſich gut bis in den Winter, wo ſie aber den Geſchmack verliert und fade wird.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß und iſt tragbar.

Digitized by Google

Nr. 502. Der Rambouillet. Le Rambouillet. III. R.

Chr. H. Wb. S. 76.

Ein großer, platter, nach dem Kelch etwas spitzzulaufender Winterapfel, 3 Zoll breit, 2½ Zoll hoch. Die Farbe der Schale ist weiß, auf der Sonnenseite roth gestreift. Das Fleisch ist milde, und von einem weinsäuerlichen, angenehmen Geschmack.

Die Frucht reift im November und December, wird aber bald mehlig.

Nr. 503. Der weiße Stettiner. III. R.

Chr. H. Wb. S. 106. T. O. G. XII. B. S. 205. Taf. 11.

Ein sehr schöner, großer, fast cirkelrunder Apfel, welcher zum rohen Genuß, noch besser aber zu Compots, zum Welken und zur Bereitung des Apfelweins zu gebrauchen ist. Seine Form ist veränderlich, er scheint bald länglich, bald platt, jedoch ist die runde Gestalt seine eigentliche; er rundet sich nach dem Stiel fast eben so, wie nach dem Kelch zu, und eine vollkommene Frucht ist 2 Zoll 8 Linien breit und auch eben so hoch. Der offene Kelch sitzt in einer geräumigen Einsenkung, welche im Innern ziemlich tief ist. Der mittelmäßig starke Stiel steht in einer geräumigen Höhle, und ragt nicht weit über die Stielwölbung hervor. Die Grundfarbe der dünnen Schale ist vom Baum weißlichgrün, welches aber auf dem Lager fast citronengelb wird, und nur bisweilen sieht man einige wenige feine, schwärzliche Punkte. Das Fleisch ist weiß, zart, fest und von einem angenehmen, säuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist unten breit, und läuft nach dem Kelch länglichspitz zu; die Kammern sind offen, geräumig, und enthalten vollkommene, länglichzugespitzte Kerne. Die Kelchröhre geht tief herab.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis Ostern.

Der Baum wird stark, seine Äste trägt er gut in die Höhe, bildet eine dicht belaubte, halbkugelförmige Krone, und ist sehr fruchtbar. Ein guter Apfel für den Landmann.

Von dem gelben Stettiner unterscheidet er sich dadurch, daß er niemals auf der Sonnenseite geröthet ist, auch ist das Gelb mehr ins Weißliche fallend, als bei jenem.

Nr. 504. Der Muskatellerapfel. II. R.

T. O. G. XVIII. B. S. 169. Taf. 8.

Ein großer, prächtiger Apfel, wahrscheinlich deutschen Ursprungs, von dem Hrn. Großgerichts-Actuarius Rochol zu Soest. Seine Form ist plattrund, und wölbt sich sowohl nach dem Kelch, wie nach dem Stiel gleich rund zu, so daß beide Wölbungen nicht verschieden sind; eine vollkommene Frucht ist 4½ Zoll breit und starke 3 Zoll hoch. Der kleine Kelch sitzt in einer geräumigen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, auf der Frucht selbst aber bemerkt man keine Erha-

Digitized by Google

benheiten, sondern sie ist völlig rund. Der kurze und dicke Stiel steht in einer engen Höhle, in welcher sich ebenfalls einige zarte Falten befinden, und ist mit einem rostfarbigen Stern umgeben. Die Grundfarbe der glänzenden Schale ist grünlichgelb, welches aber auf dem Lager schön hochgelb wird; oft ist dieses auch schon am Baume der Fall. Die Sonnenseite ist schön zinnoberroth. Die ganze Schale ist überall mit feinen, grauen Punkten weitläufig besetzt; auch findet man zuweilen einige feine Warzen und Rostflecke. Das Fleisch ist gelblich, mürbe, saftig und von einem muskatellerartigen, delicaten, gewürzhaften Geschmack. Das Kernhaus ist groß, geräumig, und enthält 9, oft mehre vollkommene, kleine, platte Kerne.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den März, auch wohl noch länger, welkt zwar zuletzt etwas, behält aber doch ihren guten Geschmack bei.

Der Baum wächst gut, macht aber doch nur einen mittelmäßigen Stamm, die Zweige sind schlank, stark belaubt, und bilden eine schöne runde Krone, dabei ist er fruchtbar, aber häufig dem Krebs unterworfen. Bei nasser Witterung bekommen die Früchte einige Brandflecken, welches ihnen aber am Geschmacke nichts schadet.

Nr. 505. Der gelbe Audacker. II. R.

T. O. G. XXII. B. S. 16. Taf. 1.

Ein in Westphalen einheimischer, seit mehren hundert Jahren bekannter und allgemein geschätzter Apfel. Seine Form ist plattrund, nach dem Kelch wölbt er sich etwas hoch zu, nach dem Stiel aber flach ab. Der Kelch sitzt auf einer kleinen Fläche, in einer geräumigen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, auf welcher sich noch feine Beulen befinden; doch bemerkt man an der Frucht selbst keine Erhabenheiten. Der kurze, fleischige Stiel ragt nicht über die Wölbung hervor, und der Fruchtknoten ist vielmehr in die geräumige, nicht tiefe Höhle mit hineingewachsen. Die Grundfarbe der glatten, dünnen, pergamentartigen Schale ist vom Baume strohgelb, welches sich aber auf dem Lager in das schönste Gelb verwandelt. Die Sonnenseite ist schön roth verwaschen, und die ganze Schale mit zarten, grauen Punkten bestreuet, auch haben manche Früchte graue Warzen und Rostflecken. Die Stielhöhle ist mit einem grauen, regelmäßigen, rostigen Stern gezeichnet, dessen Strahlen sich über die Stielwölbung verbreiten. Das Fleisch ist weißgelb, kräftig, voll Saft und von einem reizenden, gewürzhaften Geschmack, auch angenehmen Geruch. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind geschlossen, und enthalten viele kleine, platte, stumpfspitzige Kerne.

Die Frucht zeitigt im December und behält ihren Wohlgeschmack bis in den Februar, hält sich zwar noch einige Monate länger, verliert aber alsdann ihren Geschmack.

Der Baum hat einen schönen, ausgezeichneten Wuchs, wird

groß, ſeine Äſte trägt er aufrecht, weit auseinander ſtehend, und bildet eine gut belaubte, aber durchſichtige, pyramidenförmige Krone.

Ein vortrefflicher Tafelapfel, und vorzüglich zu Compots gut, dabei iſt der Baum ſehr fruchtbar, trägt beinahe jedes Jahr; nur hat derſelbe den Fehler, daß oft vor der Reife ſeine Früchte abfallen.

Nr. 506. Der virginiſche wilde Apfel mit wohlriechender Blüthe und Frucht. Pyrus — Malus Coronaria. III. R.

D. VIII. H. S. 268. Chr. H. Bb. S. 111.

Ein ſehr kleiner, äußerſt wohlriechender, einfarbiger wilder Apfel aus Nordamerika, aus welchem man einen ſehr ſcharfen Eſſig bereiten kann. Die Form iſt fein calvillartig-kugelförmig, doch häufig etwas platt ausſehend. Der Bauch ſitzt in der Mitte, und wölbt ſich nach beiden Enden faſt gleich plattrund zu; eine vollkommene Frucht iſt $1\frac{1}{8}$ Zoll hoch und $1\frac{1}{4}$ Zoll breit. Der kleine, welke Kelch iſt ſpitz in die Höhe ſtehend, und ſitzt in einer engen, ſehr tiefen, mit 5 Rippen wie eingeſchnürten Einſenkung, die gleichſam einen ſchönen Stern bilden, von welchem der Kelch den Mittelpunkt ausmacht. Über den Bauch hin laufen gegen 10 feine, kantartige Erhabenheiten, welche aber die Rundung deſſelben nicht entſtellen. Der ſehr dünne, fadenähnliche Stiel iſt 1 Zoll lang, und ſteht in einer etwas ausgeſchweiften glatten Höhle. Die Farbe der glatten Schale iſt ein ſchönes Hell- oder Grasgrün, welches erſt im Winter gelblichgrün, im Frühjahr aber hellgelb wird, ohne die mindeſte Röthe auf der Sonnenſeite. Die Punkte ſind ſehr fein, weitläufig, und wenig bemerkbar. Das Fleiſch iſt mattweiß, feſt, im Kauen grob und von einem durchdringenden, ſauern Geſchmack. Das Kernhaus iſt geſchloſſen, um den Kelch ſteinicht; die Kammern enge, und enthalten viele ſchöne Kerne. Statt der Kelchröhre läuft die Spitze des Kernhauſes in getheilten Faſern auf beiden Seiten deſſelben herab.

Die Frucht zeitigt im December, bleibt aber immer ſauer, und welkt im Frühjahr zuſammen.

Der Baum wächſt ſtark und ſchön in die Luft, die ſchöne hellroſenrothe Blüthe verbreitet mit ihrem glänzendgrünen Kelch in der Mitte einen der Viole oder der gemeinen Feldroſe (Rosa canina) ähnlichen Wohlgeruch; eben ſo riecht auch die Frucht in der Zeitigung. Die Fruchtſpieße ſind dornenähnlich; der Baum trägt reichlich.

Nr. 507. Der Mariageapfel. II. R.

A. T. G. M. 1806. S. 224. Taf. 17.

Dieſer ſchöne und gute Apfel wurde auf eine ganz eigene Art gewonnen, welche von der gewöhnlichen Art, neue Früchte zu erzielen, ſehr abweicht, ſo daß es gewiß einem jeden meiner Leſer angenehm ſeyn wird, das Verfahren, welches dabei beobachtet wurde, näher kennen zu lernen.

Der ſächſiſch-gothaiſche Dragoner-Hauptmann, Hr. von See-

bach, ein großer Liebhaber und Beförderer der Obstkultur in Thüringen, kam auf seinem Gute zu Döllstädt auf die Idee, neue Obstsorten vermittelst Zusammensetzung zweier Reiser verschiedener Arten durch Copulation zu erzielen, und siehe da, der Versuch gelang. Er schnitt nämlich ein gutes Pfropfreis von dem weißen Wintercalville, und eines von dem weißen Winterstrichapfel (Passe pomme blanc d'hiver), beide von gleicher Stärke ab. Von jedem dieser beiden Reiser wählte er nun ein schönes Auge, welches auf den verschiedenen Reisern, wenn sie gegen einander gehalten wurden, in gleicher Richtung stand, so daß Holz über und unter den Augen hinlänglich und gleichmäßig vorhanden war, um solche verbinden zu können. Beide Augen wurden mit einem Zoll Holz oberhalb, und mit 1½ Zoll Holz unterhalb von den Pfropfreisern abgeschnitten. Beide Stücken durchschnitt der Erfinder mit einem scharfen Copulirmesser dergestalt, daß jedes Stück mit dem Auge der Länge nach durchspalten wurde, und beide gleichmäßig gespaltenen Sorten Pfropfreiser, aneinander gehalten, genau Auge an Auge anschlossen. Über dem Auge, und dicht unter dem Auge, wurden nun die verschiedenen Reiser mit einem Faden wollenen Garnes fest zusammengebunden, so daß sie wieder ein ganzes Reis bildeten, und hauptsächlich die durchschnittenen Augen genau aufeinander paßten. Dieses Reis wurde nun auf die gewöhnliche Art durch den Rehfußschnitt mit einem gleich starken Wildling copulirt, (Siehe Baumschule V. Capitel) und der obere Theil des Pfropfreises, so wie die Seiten desselben mit geschmolzenem Baumwachs verstrichen, so daß nirgends Luft eindringen konnte. Die dergestalt zusammengesetzten Augen zweier verschiedener Sorten wuchsen zusammen, trieben aus, und bildeten einen Schuß, aus welchem der Baum ferner erzogen wurde, welcher eine Frucht trug, die von beiden Obstarten Eigenschaften an sich hat, die zwar die Stammfrüchte noch erkennen lassen, aber doch eine neu gewonnene Frucht andeuten. Der Herr Hauptmann von Seebach nannte den Apfel, wegen der Copulation zweier verschiedener Obstsorten, den Mariageapfel, und der Hr. Pfarrer Sickler machte denselben im Allg. T. Garten-Magazin bekannt. Über die Entstehung dieses Apfels finden wir in dem Allg. T. Garten-Magazin von 1810, VII. Jahrgang S. 145., einen Aufsatz von dem Hrn. Justiz-Commissionsrath Burchard zu Landsberg an der Warthe, welcher diesen Gegenstand näher beleuchtet, zugleich auch seine Ansichten über die Erzeugung neuer Früchte durch die Vermischung des Blüthenstaubes enthält.

Der Mariageapfel ist eine schöne, wohlgestaltete und große Frucht, und ein vorzüglich schätzbarer Winter-Tafelapfel. Die Frucht ist von plattrunder Form, ihre größte Breite hat sie in der Mitte, von wo sie sich etwas erhaben und abnehmend nach dem Kelch hin zurundet, hingegen nach dem Stiel etwas platter abwölbt. Eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der große und offene Kelch sitzt in einer kleinen und flachen Einsenkung, welche mit einigen Erhöhungen umgeben ist, die sich sanft über die Frucht hinziehen, ohne

deren Rundung zu verderben. Der kurze, dünne, holzige Stiel steht in einer trichterförmigen, nicht tiefen Höhle. Die Farbe der dünnen Schale ist vom Baum grün, wird aber auf dem Lager ein schönes Citronengelb. Die Sonnenseite ist nicht geröthet, dagegen findet man viele feine, graue Punkte über die Schale verbreitet, die jedoch oft kaum sichtbar sind. Das Fleisch ist weißlichgelb, zart, aber nicht fest, hinreichend saftig und von einem erhabenen, süßsäuerlichen, stärkenden Weingeschmack.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst lebhaft, breitet sich gern mit seinen Ästen aus, und bildet eine stark verwachsene, gut belaubte Krone, und ist fruchtbar. Verdient, als Merkwürdigkeit fortgepflanzt zu werden.

Nr. 508. Der gelbe Mecklenburger. II. R.

D. I. B. N. A. S. 155.

Ein sehr schöner, gelber, wachsartig aussehender und ziemlich großer Winterapfel, welcher sowohl zum rohen Genuß angenehm, als auch zu jedem wirthschaftlichen Gebrauche gleich gut ist. Die Gestalt der Frucht ist kugelförmig, der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich abgerundet nach dem Stiel zu, nach dem Kelch nimmt er deutlich stärker ab, und bildet dadurch oft zwei stark verschiedene Wölbungen. Ein vollkommener Apfel ist 3 Zoll breit und auf der höchsten Seite $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Der lang und scharfgespitzte Kelch ist geschlossen, bleibt lange grün, steht straußförmig in die Höhe, und sitzt in einer etwas engen, ziemlich tiefen, mit Fleischwärzchen besetzten Einsenkung; doch laufen über die Frucht selber keine Erhabenheiten hin. Der Stiel ist kurz, oft nur ein Fleischbutz, und steht in einer weiten, tiefen, rostfarbigen Höhle. Die Farbe der äußerst zarten, wie lackirt glänzenden Schale ist vom Baum ein wachsartiges Strohweiß, das in der Reife schönes Citronengelb wird, wobei man gewöhnlich auf der Sonnenseite gar keine Röthe bemerkt. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, wenig bemerkbar, und bestehen auf der Sonnenseite nur aus starken Fleckchen. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, fein, sehr saftvoll, weich wie markicht und von einem angenehmen, erfrischenden, feinen, wahren Weingeschmack. Das Kernhaus ist ansehnlich groß, geschlossen, breit; die Kammern sind flach und geräumig, und enthalten große, lange, aber auch häufig bloß taube Kerne. Die Kelchröhre geht schmal bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst sehr lebhaft, belaubt sich stark, und die dicken, starken Sommertriebe treiben oft schon im ersten Jahr nach der Veredlung Fruchtruthen und Fruchtspieße, wodurch er bald und recht fruchtbar wird. Der Blattstiel hat starke, lanzettförmige Afterblätter. Verdient Anpflanzung.

Nr. 509. Der Winter-Citronenapfel. Le Citron d'hiver. III. R.

D. VI. Heft, S. 264.

Eine sehr schöne, prachtvolle, ansehnlich große, schätzbare Winterfrucht, welche im rechten Reifpunkt selbst für die Tafel brauchbar, sonst aber eine vorzüglich gute Frucht für die Wirthschaft ist. In seiner Form ist der Apfel verschieden, gewöhnlich neigt er sich in seiner vollkommenen Größe zur Kugelform, öfters aber wird er schön plattrund, wodurch er sich von dem in Chr. H. Wb. S. 118. beschriebenen Wintercitronenapfel unterscheidet, welcher eine länglichrunde, rippige Form hat. Der Bauch sitzt in der Mitte, von wo er sich nach dem Stiel schön plattrund zuwölbt, nach dem Kelch zu nimmt er nur etwas weniges mehr ab, so daß beide Wölbungen sehr wenig von einander verschieden sind. Seine gewöhnliche Größe hält 3 Zoll in der Breite und $2\frac{3}{4}$ Zoll in der Höhe, platte Früchte hingegen sind nur $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Der kleine, unbedeutende Kelch bleibt lange hellgrün, ist selten geschlossen, und sitzt in einer tiefen, geräumigen, mit mehren Falten und wahren Rippchen umgebenen Einsenkung, aber auf der Frucht selber sieht man nur eine oder die andere Erhabenheit, die aber nichts Rippenartiges an sich hat, und nur die Rundung etwas ungleich macht. Um die Stielwölbung hingegen erheben sich häufig wieder einige Beulen, welche die Wölbung etwas verschieben. Der bald $\frac{3}{4}$, bald 1 Zoll lange Stiel steht in einer schönen, trichterförmigen, mit feinem Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der feinen, abgerieben schön glänzenden Schale ist vom Baum anfänglich weißgelblich oder strohweiß, wird aber auf dem Lager ein schönes Citronengelb. Auf der Sonnenseite bemerkt man nie einige Röthe, nur bei stark besonnten Früchten erhält sie das Ansehen, als wäre ein Flecken von einer aufgetragenen Röthe wieder abgewaschen. Die weitläufig vertheilten Punkte sind sehr fein und hellgrau, auch zeigt sich öfters ein streifenartiger Rostanflug, der sich vom Stiel nach dem Kelch zu zieht; ebenfalls findet man öfters Warzen an der Schale wie beim Borsdorfer. Das Fleisch ist weiß, fest, abknackend, spröde, feinkörnig, sehr voll Saft und von einem feinen, einschneidenden, weinsäuerlichen Geschmack ohne Gewürz. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind etwas enge und enthalten gewöhnlich nur wenig vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt Ende Decembers, ist im Januar am besten, hält sich aber bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst in der Jugend stark und lebhaft, er macht eine breite Krone, setzt viel unregelmäßiges Fruchtholz an, und liefert jährlich reichliche Erndten. Der Blattstiel hat schöne, lanzettförmige Afterblätter. Verdient, recht häufig erzogen zu werden, und ist eine gute Cyderfrucht.

Nr. 510. Der große rothe Winterparadiesapfel. Der doppelte Paradiesapfel. III. R.

D. IX. Heft, Seite 231. Chr. H. Wb. Seite 65.

Ein schöner, ansehnlich großer, wohlgestalteter, haltbarer Winterapfel, zum rohen Genuß angenehm, noch besser aber für die Küche. Seine Form ist zwar etwas hochaussehend, dabei aber etwas veränderlich, bald nähert er sich der Kugelform, bald läuft er auch, und zwar meistens, etwas stumpf zugespitzt nach dem Kelch zu. Der Bauch sitzt aber gewöhnlich in der Mitte, von wo aus er nach dem Stiel hin plattrund zuläuft, nach dem Kelch nimmt er meistens stärker ab, so daß er breit abgestumpft aussieht, wodurch beide Wölbungen sehr verschieden werden. Eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll breit und 2½ bis 2¾ Zoll hoch, welches aber seltener ist. Der ansehnlich starke, weißwollige, langgespitzte Kelch ist fest geschlossen, bleibt lange grün, und sitzt in einer bald etwas engen, bald geräumigen, mit vielen kleinen Falten oder schönen Rippchen umgebenen Einsenkung. Auf der Frucht selber bemerkt man selten wahre Rippen, zuweilen aber doch flache Erhabenheiten, die aber die Rundung nicht verderben. Der ansehnlich starke, ¾ Zoll lange Stiel steht in einer geräumigen, ungemein tiefen, trichterförmigen Höhle, die mit einem etwas rauhen, zimmtfarbigen Rost bekleidet ist, der sich auch fast immer sternförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe der sehr glatten, zarten Schale ist am Baum mit einem starken, blauen Duft belaufen, von Farbe hellgrün, welches in der Reife hellgelb wird, wovon aber bei freihängenden Früchten fast gar nichts zu sehen ist, indem sich von der Sonnenseite an ein schönes, dunkles, wie lackirt glänzendes, carmoisinartiges Blutroth über die Frucht hin verbreitet, welches nur nach der Schattenseite hin blässer wird. Bei etwas beschatteten Früchten sieht man aber die Grundfarbe rein. Die Punkte sind charakteristisch, und bestehen in starken, weißgrauen, meistens unregelmäßigen Sternchen, welche weitläufig vertheilt sind. Das Fleisch ist weiß, fest, fein und von einem ziemlich gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmack, der etwas Ähnliches von dem des rothen Stettiners hat. Das Kernhaus ist geschlossen und ziemlich groß; die Kammern sind flach, und enthalten nicht viele vollkommene Kerne, die lang und spitz sind. Die Kelchröhre geht als ein schöner, spitzer Kegel fast zur Hälfte nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December oder Januar, und hält sich, ohne zu welken, bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, treibt starke, etwas breit abstehende Äste, belaubt sich nicht stark, liefert aber frühzeitig reichliche Erndten. Der Blattstiel hat lange, pfriemenförmige Afterblätter. Verdient als eine schöne, für die Wirthschaft besonders geeignete Frucht häufige Anpflanzung, und möchte wegen ihrer übrigen Eigenschaften wohl einen guten, haltbaren Wein geben.

Nr. 511. Der Orangenapfel. Pomme d'Orange. Engliſcher Orangenapfel. Engelsche Oranje-Appel. II. R.

Chr. H. Wb. S. 64.

Darf nicht mit dem engliſchen Pomeranzenapfel, Diel's ſyſt. Verz. Nr. 567., verwechſelt werden.

Ein etwas kleiner, rundlicher, platter Apfel, 2 Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der Kelch ſteht in einer mit Falten umgebenen Einſenkung. Die Farbe ſeiner glatten Schale iſt ſchön gelb, und meiſt ringsherum blaßroth geſtreift. Das Fleiſch iſt gelblich, mild, ſaftig und von einem angenehmen, gewürzhaften Geſchmack.

Die Frucht zeitigt im December und Januar.

Der Baum treibt gut, und iſt fruchtbar.

Nr. 512. Der Winter-Veilchenapfel. Pomme violette d'hiver. III. R.

T. O. G. XXI. B. S. 170. Taf. 16. Chr. H. Wb. S. 113.

Ein nur mittelmäßig großer, ſehr haltbarer Wirthſchaftsapfel, welcher auch wegen ſeiner Feſtigkeit und Schwere gewöhnlich der Bleiapfel genannt wird. Seine Form iſt ſtumpfſpitzig, und eine vollkommene Frucht iſt 2 Zoll breit und beinahe eben ſo hoch, obgleich er länger, als breit erſcheint. Der ſpitzblättrige Kelch iſt geſchloſſen, und ſitzt in einer flachen, mit feinen Falten umgebenen Einſenkung. Der ziemlich ſtarke Stiel iſt faſt 1 Zoll lang, und ſteht in einer geräumigen Höhle. Die Grundfarbe der etwas dicken, mit ſtarkem bläulichen Duft belegten Schale iſt grünlichgelb, wird aber auf dem Lager hochgelb, wovon jedoch nur wenig zu ſehen, indem die Sonnenſeite mit einem dunklen Roth, welches zwei Drittheile der Frucht einnimmt, überzogen iſt, und durch den Duft ins Violette ſchillert. Die Punkte ſind nicht häufig, und grau von Farbe. Das Fleiſch iſt grünlichweiß, zart, aber feſt, nicht allzuſaftig und von einem ſüßſäuerlichen, kräftigen Geſchmack. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kammern ſind geräumig, und enthalten nur wenig kleine, länglichſpitze Kerne. Die Kelchröhre iſt kurz.

Die Frucht zeitigt im Januar, iſt aber dann noch nicht recht eßbar, und hält ſich vollkommen gut bis in den Mai.

Der Baum wird nur mittelmäßig ſtark, macht eine lichte, durchſichtige Krone und iſt ſehr fruchtbar.

Nr. 513. Der deutſche Glasapfel. III. R.

D. II. H. S. 234. Chr. H. Wb. S. 43.

Ein großer, für die Wirthſchaft ſehr ſchätzbarer Apfel, der ſich wegen ſeiner langen Haltbarkeit und ſeines vorzüglich guten Gebrauchs in der Küche beſonders empfiehlt. Von Geſtalt iſt er mehrentheils kugelförmig, oft etwas hochausſehend und länglich, ſeltener von platter Form. Eine kugelförmig-hochausſehende Frucht iſt $3\frac{3}{4}$ Zoll breit

und 3½ Zoll hoch, platte hingegen ſind 4 Zoll breit und nur 3½ Zoll hoch. Der offene, meiſtens kleinblättrige Kelch ſteht bei nicht platten Früchten in einer ſeichten, ſehr geräumigen Einſenkung, aus welcher ſich mehrentheils 5 flache Rippen ſanft über die Frucht hinziehen, die aber nur ſelten die Rundung entſtellen. Der dünne Stiel iſt 1 Zoll lang, und ſteht in einer nicht tiefen, faſt immer etwas roſtfarbigen Höhle. Die Farbe der dünnen, glatten Schale iſt hellgrün, meergrün, das erſt im Frühjahr gelblich wird, doch immer noch grünliche Spuren beibehält. Bei manchen Früchten findet man auf der Sonnenſeite einen leichten Anflug von einer düſteren, bräunlichen, erdartigen Röthe, die aber bei den mehrſten fehlt. Die Punkte ſind nicht häufig, aber ſtark und grau, und ſind charakteriſtiſch mit einer hellblaßgrünen Farbe ſternartig eingefaßt, bei manchen Früchten aber mit einem violettartigen Roth umgeben; häufig findet man auch Roſtflecken an der Schale. Das Fleiſch iſt feſt, fein, etwas ins Gelbliche ſpielend, voll Saft und von einem feinen, etwas gewürzhaften, ſäuerlichen Geſchmack. Das Kernhaus iſt regelmäßig; die meiſtens geſchloſſenen Kammern enthalten aber wenig Kerne. Die Kelchröhre geht nicht tief herab.

Die Frucht zeitigt erſt im Frühjahr, hält ſich den ganzen Sommer hindurch, welkt, gut aufbewahrt, faſt gar nicht, und giebt wahrhaft erquickende Compots.

Der Baum wird außerordentlich groß und ſehr alt, und ähnelt **in Wuchs und Größe dem Stettiner. Seine ſtarken Äſte breiten ſich faſt horizontal in der Luft aus, und bilden eine weitläufige flache Krone, mit vielem Quirlholz beſetzt, wodurch der Baum faſt jährlich fruchtbar wird. Der Blattſtiel hat ſelten Afterblätter. Kommt ſehr gut in rauhen, gebirgigen Gegenden fort, und da ſeine Früchte feſt hängen, paßt er gut ins Freie.**

Nr. 514. Der ruſſiſche Glasapfel. Ruſſiſcher Pauliner. Aſtracaniſcher Winterapfel. III. R.

D. VII. H. S. 279.

Ein anſehnlich großer, ſehr dauerhafter, ruſſiſcher Winterapfel, welcher mehr für die Wirthſchaft, als zum rohen Genuß geeignet iſt; er gehört unter die wahren Glasäpfel oder Pauliner, und ſtammt aus Darmſtadt, wohin er unmittelbar aus Rußland kam. In ſeiner Form hat er viel Ähnlichkeit mit dem gelben Winterſtettiner, er iſt ſchön abgerundet, nimmt aber nach dem Kelch mehr, als nach dem Stiel zu ab. Ein vollkommener Apfel iſt 3 Zoll breit und 2½ bis 2¾ Zoll hoch. Der ziemlich ſtarke, wollige Kelch iſt geſchloſſen, und ſitzt in einer geräumigen, anſehnlich tiefen, mit feinen Falten beſetzten Einſenkung; auf der Frucht ſelbſt bemerkt man aber keine Erhabenheiten, ſondern dieſe iſt ſchön eben und rund. Der kurze, ſelten über die Stielwölbung hervorragende Stiel ſteht in einer geräumigen, anſehnlich tiefen Höhle, welche größtentheils ſehr grün und glatt iſt. Die

Farbe der glatten Schale iſt ein ſchönes, helles Grün, oder ein gelbliches Hellgrün, welches erſt ſpät im Winter ſchönes Citronengelb wird, wobei die Stielhöhle doch immer grün bleibt. Die Sonnenſeite iſt mit einem trüben, erdartigen Roth, wie verwaſchen oder flammenartig verloſchen, beſetzt, wovon bei beſchatteten Früchten nichts zu ſehen iſt. Die Punkte ſind nicht häufig, zerſtreut und fein, wozu ſich auch oft braune Roſtflecken geſellen. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, fein, feſt, voll Saft, läßt im Kauen Hülſen zurück, und hat einen reinen, weinſauren Geſchmack, der erſt überzeitig gelinde wird. Das Kernhaus iſt nicht groß und geſchloſſen; die Kammern ſind enge, und enthalten nur wenig vollkommene, eiförmige, hellzimmtfarbige Kerne. Die Kelchröhre iſt ein kurzer, ſpitzer Kegel.

Die Frucht zeitigt im Frühjahr, hält ſich wohl ein ganzes Jahr, darf aber ja nicht zu früh gebrochen werden, und kann einige Fröſte recht gut vertragen.

Der Baum wächſt ſehr frech, und iſt durch ſeine Belaubung kenntlich; ſeine Äſte trägt er ſtark abſtehend in die Luft, auch wird er ſelbſt in ungünſtigen Frühjahren recht fruchtbar. Das Blatt iſt groß, ſtärker nach vorn, als nach dem Stiele zu, und hat eine lange, ſcharfe Spitze. Der Blattſtiel hat fadenförmige Afterblätter. Für hochgelegene Gegenden geeignet.

Anhang zu den Äpfeln.

Da von dem größten Theil der hier angeführten, aus verſchiedenen anerkannt guten Baumſchulen bezogenen Kernobſtfrüchte noch keine genügenden Beſchreibungen vorhanden ſind, auch ſolche faſt durchgehends die critiſche Prüfung eines Diel's, Liegel's oder anderer bekannten Pomologen bedürfen, um auf deren Ächtheit rechnen zu können, ſo möchten doch die von mir entworfenen, wenn auch mangelhaften Beſchreibungen einiger von dem Hrn. Hofgärtner Fuchs zu Wilhelmshöhe zugeſendeter Früchte, ſo wie die Nachweiſung derer, welche in Noiſette's Gartenbuche, oder in der Garten-Encyclopädie des Hrn. Loudon's einigermaßen beſchrieben ſind, nicht ohne Nutzen ſeyn, und für die Folge dazu dienen, deren Ächtheit zu beſtätigen oder zu verwerfen.

Die gewöhnlichen Baumſchulen-Verzeichniſſe weichen nur zu oft in der Schreibart der Namen der fremden Obſtſorten von einander ab, ſo daß man ſelten weiß, welcher der richtige iſt, daher ſo manche Verwirrung und Verwechſelung der Sorten bei Abgabe der Bäume und Pfropfreiſer derſelben.

Seit mehren Jahren bezog ich einen großen Theil der neuern Kern- und Steinobſtfrüchte, außer von dem Hrn. GR. Diel, noch von Hrn. Fürſt aus Frauendorf, von Hohenheim, Hamburg, Brüſſel,

und durch Vermittelung aus England; ſo wie meine Sammlung durch die freundſchaftliche Güte des Hrn. Geheimenfinanzraths von Flotow zu Dresden, des Hrn. Hofgärtners Fuchs zu Wilhelmshöhe bei Caſſel, des Hrn. Oberförſters von Pfuhl und des Hrn. Paſtors Fuhrmann, beide zu Hamm in Weſtphalen wohnend, und noch vieler andern Freunde der Obſtkunde jährlich bereichert wurde, wofür ich den erwähnten Herren hiermit meinen ergebenſten Dank abzuſtatten mich verpflichtet fühle.

Sollten nun bei Erſcheinung neuerer pomologiſch-literariſcher Hülfsmittel noch andere in dieſes Verzeichniß gehörige Sorten kennbar gemacht werden können, oder durch Synonymen entdeckt, oder andere Berichtigungen der im Handbuche vorkommenden Beſchreibungen ſich nöthig machen, ſo wird ſolches in einem Anhange des Handbuchs nachgeliefert werden, in welchem auch zugleich die neuen jährlichen Erwerbungen in meiner Baumſchule mit aufgeführt werden ſollen.

Noch nicht feſt beſtimmte und claſſificirte Äpfelſorten.

Nr. 515. Rambour Franc. III. R.

Chr. H. Wb. S. 76. Von Wilhelmshöhe bei Caſſel eingeſendet.

Ein großer, prachtvoll ausſehender Herbſtapfel. Form platt, breit, erhaben; der Bauch ſitzt in der Mitte, nach dem Kelch zu abnehmend, und auf einer Seite höher, als auf der andern; unten breit abgerundet. 2½ Zoll hoch und 3 Zoll breit. Kelch ſpitz, geſchloſſen, grün, in einer tiefen, von ſtarken Beulen beengten Einſenkung, oft ſchief ſtehend. Über dem Bauch ſtarke Rippen. Stiel dick, kurz, in einer ſchüſſelförmigen, mit hellgrauem Roſt ſchön ſternförmig umgebenen Höhle. Farbe glänzendes, wachsartiges Gelb; Sonnenſeite leicht röthlich marmorirt und geſtreift. Punkte undeutlich, aus erhaben ſcheinenden, weißlichen Dupfen beſtehend. Fleiſch grobkörnicht, locker, von weinſäuerlichem Geſchmack. Zeitigt in der Mitte des Septembers und hält ſich gegen 6 Wochen.

Nr. 516. Kleine engliſche Reinette. Reinette petite d'Angleterre. IV. Cl. 1. Ordn. II. R.

Von Caſſel eingeſendet.

Eine mittelmäßig große, hochausſehende Frucht. Form länglich, Bauch in der Mitte, nach dem Kelch zu etwas mehr abnehmend, als nach dem Stiel. Kelch ſpitz, halboffen, in einer tiefen, geräumigen, mit feinen Falten umgebenen Einſenkung, von denen mehre deutlich über die Frucht hinlaufen. Stiel dick, fleiſchig, ½ bis ¾ Zoll lang, in einer weiten, tiefen, glatten oder fein roſtfarbigen Höhle. Farbe ſchönes Citronengelb, Sonnenſeite goldartiger. Punkte zahlreich, fein, ſtark, hellbraun, dazu feine Roſtfiguren und hellbraune Roſtüberzüge

Digitized by Google

um den Kelch. Fleiſch weiß, ſaftig, von fein weinſäuerlichem Geſchmack. Zeitigt vom December bis ins Frühjahr oder in den Sommer. Iſt von der Sickler'ſchen kleinen engliſchen Reinette, Nr. 373, verſchieden.

Nr. 517. Calville glace.

Von Caſſel.

Ein großer, hochausſehender Apfel. Form wie der Pleisner Sommerrambour, hochausſehend, Bauch in der Mitte, gegen den Kelch hin abnehmend, gegen den Stiel etwas breiter abgerundet. 3½ Zoll hoch, 3 Zoll breit. Kelch langſpitz, geſchloſſen, grün, in einer recht tiefen, mit ſtarken Beulen und Falten umgebenen Einſenkung. Stiel ſehr kurz, dick, in einer nicht tiefen, durch einen Fleiſchwulſt verengten, etwas roſtfarbigen Höhle. Farbe hohes Gelb, Sonnenſeite goldartiger, mit feinen, carminrothen Pünktchen und Strichen gezeichnet, die ſtellenweiſe zuſammenfließen, zuweilen feine Roſtfiguren.

Nr. 518. Burksfelder.

Von Caſſel.

Ein mittelgroßer, ſchöner Apfel. Form rund, Bauch in der Mitte, nach beiden Enden faſt gleichmäßig zugerundet. Kelch klein, geſchloſſen, in einer breiten, flachen, mit feinen Falten umgebenen Einſenkung, die auch breit erhaben über die Frucht hinlaufen, und deren Rundung verſchieben. Stiel dick, fleiſchig, ½ Zoll lang, in einer ganz flachen Höhle. Farbe röthlichgelb, Sonnenſeite dunkellackroth, nach der Schattenſeite zu ſtreifenartig. Punkte im Roth ſehr deutlich, ſtark, hellbraun, auf der Schattenſeite gelblich, dazu feine, einzelnſtehende Roſtflecken.

Nr. 519. Pomme Limomello.

Von Caſſel.

Zu den Schlotteräpfeln gehörig. Form hochausſehend, ſtumpfzugeſpitzt, beide Wölbungen faſt gleich. 3 Zoll hoch, faſt eben ſo breit. Kelch groß, langgeſpitzt, halb offen, in einer weiten, tiefen, mit feinen Rippen umgebenen Einſenkung, die ſich oft ſtark erhaben über den Bauch hinziehen, und in die Breite verſchieben. Stiel dünn, ½ Zoll lang, in einer weiten, trichterförmigen, mit etwas Roſt angeſprengten Höhle. Farbe ſchönes Citronengelb, Sonnenſeite mit ſchwachen Carminſtreifen ſanft verwaſchen, die aber auch häufig fehlen. Punkte weitläufig, fein, braun, mit weißlichem Schimmer umgeben, hier und da feine Roſtfiguren. Fleiſch gelblichweiß, fein, markig, vollſaftig, von angenehm ſüßſäuerlichem Geſchmack. Kernhaus offen; Kelchröhre kurz. Zeitigt im December.

Nr. 520. King Sweeting.

Von Caſſel.

Ein Plattapfel, ſchön wie aus Wachs geformt. Form platt-

rund, der Bauch ſitzt in der Mitte, und wölbt ſich gegen den Kelch etwas abnehmend, platt zu, unten dagegen etwas breiter. 2 Zoll hoch, 2¾ Zoll breit. Kelch halb geſchloſſen, in einer ſeichten, weiten, mit feinen Fältchen umgebenen Einſenkung, wovon einige nur wenig bemerkbar über den Bauch hinlaufen. Stiel mittelmäßig ſtark, ½ Zoll lang, in einer flachen, weiten, glatten Höhle. Farbe ſchönes wachsartiges Gelb, Sonnenſeite und Kelchwölbung mit einer eigenen, gelbröthlichen Farbe faſt wie bei der engliſchen Wintergoldparmäne überzogen, in welcher etwas Streifenartiges zu bemerken iſt. Punkte ſehr undeutlich, und nur im Roth ſichtbar, aus hellbräunlichen Roſtfleckchen beſtehend.

Nr. 521. Reinette tulipée.

Von Caſſel.

Ein mittelmäßig großer, ſehr ſchöner, eher einem Roſenapfel, als einer Reinette ähnlich ſehender Apfel. Form rund, nach beiden Enden gleichmäßig abgerundet. Kelch klein, geſchloſſen, in einer geräumigen, flachen, inwendig mit feinen Fältchen beſetzten Einſenkung, die ſich nicht über den Rand erheben. Stiel kurz, dick, ½ Zoll lang, in einer ſchönen, tiefen Höhle. Grundfarbe röthlichgelb, mit einem glänzenden Carminroth überzogen, welches auf der Sonnenſeite ſtark aufgetragen, nach der Schattenſeite zu aber mehr ſtreifenartig wird. Punkte ſehr häufig, auffallend, ſtark, weißlichgrau, und geben der Frucht ein etwas geſchäcktes Anſehen. Roſt findet man nicht, dagegen hier und da Warzen wie beim Borsdorfer. Fleiſch weiß, locker, ſaftig, von ſüßſäuerlichem Geſchmack, und ähnelt eher dem der Roſenäpfel, als der Reinetten. Zeitigung konnte nicht beſtimmt angegeben werden. Nach Allem halte ich die Frucht eher für einen Roſenapfel, als für eine Reinette. Wegen Zweifel über die Ächtheit der Frucht, ließ ich ſolche aus einer andern Baumſchule kommen, und bepfropfte damit einen Baum.

Nr. 522. Reinette noire.

Von Caſſel.

Ein ziemlich großer, ſchwarzröthlicher Apfel. Form hochausſehend, nach dem Kelch etwas abnehmend, unten platt abgewölbt. 2½ Zoll hoch, eben ſo breit. Kelch klein, ſpitz, in einer engen, tiefen, von feinen Fältchen zuſammengeſchnürten Einſenkung, über dem Bauch flache Erhabenheiten, doch ohne die Form zu entſtellen. Stiel kurz, dick, ½ Zoll lang, in einer engen, nicht tiefen, mit hellgrauem Roſt ſchön ſternförmig umgebenen Höhle, welcher faſt die ganze Stielwölbung bedeckt. Grundfarbe dunkelgrün, nur um den Kelch ſichtbar, übrigens mit einem ſchwärzlichen Roth bedeckt, durch welches die Grundfarbe ſtreifenartig und nur ſtellenweiſe durchſcheint. Punkte einzeln, hellbraun, fein, undeutlich, zuweilen ſchwärzliche Roſtflecken in die Schale eingeſenkt. Fleiſch grünlichgelb, markig, von wein-

säuerlichem Geschmack. Zeitigt im November und hält sich bis in den December.

Nr. 523. Pomme de Gardi.

Von Cassel.

Ein ansehnlich großer Apfel. Form plattrund; der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich nach dem Kelch etwas abnehmend oben plattrund zu, unten etwas breiter. Kelch klein, offen, in einer sehr tiefen, mit einigen Falten umgebenen Einsenkung, die in deutlichen Erhabenheiten über den Bauch hinlaufen. 2¼ Zoll hoch, 2½ Zoll breit. Stiel dick, ½ Zoll lang, in einer tiefen, trichterförmigen, mit hellgrauem Rost sternförmig umgebenen Höhle. Farbe citronengelb, Sonnenseite mit feinen, carminrothen Punkten und Strichen besetzt. Punkte weitläufig, fein, aus weißen Dupfen bestehend, häufig eingesenkte, schwärzliche Flecken in der Schale.

Nr. 524. Zuckerlimonenapfel.

Von Cassel.

Ein schöner, großer Apfel, 3¼ Zoll breit und 2 bis 2¼ Zoll hoch. Form plattrund, auf der einen Seite bedeutend höher, als auf der andern, und schwach calvillartig gerippt. Kelch halb geschlossen, weißwollig, in einer tiefen, unregelmäßigen Einsenkung, die mit Falten umgeben ist. Stiel stark, ½ Zoll lang, in einer flachen, mit sternförmigem Rost umgebenen Höhle. Farbe citronengelb, Sonnenseite mit einigen undeutlichen, rothen Fleckchen. Punkte sehr zahlreich, fein, hellbraun, mit Grün umringelt, hier und da kleine Rostflecken.

Nr. 525. Pippin Bullok. I. R.

Von Cassel.

Ein sehr schöner, dem Walliser Limonenpepping sehr ähnlicher Winterapfel, der aber der Beschaffenheit seines Fleisches und Kernhauses nach, eher zu den Gulderlingen, als zu den Reinetten oder Peppings gehört. Form länglichstumpf zugespitzt; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte, und wölbt sich nach dem Stiel rund ab, nach dem Kelch nimmt er etwas mehr ab, und endet daselbst in einer kleinen, stumpfen Spitze. 2½ Zoll hoch, 1¾ Zoll breit. Kelch lang, halb offen, in einer nicht tiefen, weiten, mit 5 deutlichen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die oft stark erhaben über den Bauch hinlaufen, und die Rundung desselben in die Breite verschieben. Stiel holzig, ½ Zoll lang, in einer tiefen, etwas verengten, glatten Höhle. Farbe grünlichgelb, zeitig schönes, hohes Citronengelb, Sonnenseite und Kelchfläche leicht bräunlichroth angelaufen, häufig nur einfarbig. Wahre Punkte fehlen, dagegen viele feine, weißliche Dupfen in der Schale, und seltener feine Rostfiguren. Fleisch gelblich fein, mit gelben Adern durchzogen, markig, sehr saftvoll, doch nicht abknackend und von einem angenehm süßen, mit etwas Säure gemischten, ein wenig ge-

Digitized by Google

würzhaften Geſchmack. Kernhaus ſehr groß, offen, enthält oft 10 länglichrunde, vollkommene Kerne; Kelchröhre breit, geht nur bis auf die Hälfte zum Kernhaus herab. Zeitigt im Januar und hält ſich bis ins Frühjahr.

Nr. 526. Lady's Finger. II. R.

Garten-Encyclopädie von Loudon Nr. 83. Von Caſſel.

Ein kugelförmiger Plattapfel, ziemlich groß, und lange haltbar, nach Loudon kegelförmig, welches ich aber an zwei von Wilhelmshöhe geſendeten Früchten nicht fand. Form plattrund; der Bauch ſitzt mehr nach dem Stiel zu, woſelbſt er ſich plattrund zuwölbt, nach dem Kelch nimmt er etwas mehr ab, ſo daß beide Wölbungen deutlich verſchieden ſind. Der Kelch fehlerhaft, geſchloſſen, in einer ſehr weiten, ſchüſſelförmig tiefen, mit feinen Rippen und Perlen beſetzten Einſenkung, wovon 5 bis 6 Erhabenheiten ſtark calvillartig über die Frucht hinlaufen. Häufig iſt auch die eine Seite der Kelchfläche höher, als die andere. Stiel holzig, ½ Zoll lang, in einer weiten, tiefen, trichterförmigen, mit hellem Roſt ſtrahlenförmig umgebenen Höhle. Farbe grünlichgelb, zeitig helles, glänzendes Citronengelb, Sonnenſeite nach dem Stiel hin leicht erdartig roth geflammt. Die Punkte ſind ſehr zahlreich, und beſtehen aus weißlichen Dupfen, in deren Mitte ein Punkt befindlich, auch ſind punktähnliche Roſtflecken nicht ſelten. Geruch ſtark. Fleiſch gelblichweiß, mit grünlichen Adern durchzogen, feſt, hülſig, ſaftreich, von ſüßſäuerlichem, doch gewürzloſem Geſchmack. Kernhaus klein, geſchloſſen. Kelchröhre ſehr kurz. Zeitigt im November und hält ſich bis im Mai. Der Baum ſoll gut tragen, ſich aber wenig ausbreiten.

Nr. 527. Bondi.

Noiſette Seite 329. Nr. 64.

Ein mittelmäßig großer, plattgedrückter, gelblichgrüner Apfel, von feſtem, ſtark ſäuerlich ſchmeckendem Fleiſche. Zeitigt im Januar und hält ſich bis in den Februar. Baum wächſt kräftig.

Nr. 528. Normänniſcher rother Wintercalville. Calville rouge de la Normandie.

Noiſette I. B. S. 324. Nr. 33.

Von Geſtalt und Farbe ganz wie der rothe Wintercalville, nur dunkler. Das Fleiſch faſt ganz roth, vollkommen ſo gut wie beim rothen Wintercalville. Die Frucht zeitigt im December und hält ſich bis in den März. Der Baum in nichts von jenem unterſchieden.

Nr. 529. Red June eating.

Loudon's Garten-Encyclopädie. S. 890. Nr. 81.

Ein kleiner, rundlicher, gelb und roth gezeichneter, engliſcher

Apfel, von zartem und ſaftigem Fleiſche. Zeitigt im Juli und hält ſich bis in den September. Baum klein, niedrig wachſend.

Nr. 530. Der Hoffnungsapfel. L'Inauguration. II. Cl. 1. Ordn. II. R.

D. III. B. R. A. S. 23.

Von dem Hrn. Prof. van Mons erzogen.

Ein mittelgroßer, oft kleiner, ſchöner Herbſt-Roſenapfel, dem Sommerfleiner ähnlich. Hochausſehend, kegelförmig, ſeltener rund; am Kelch breit abgeſtumpft, 2¾ bis 3 Zoll breit und faſt eben ſo hoch. Der breite, geſchloſſene Kelch ſitzt in einer geräumigen, tiefen, mit einigen feinen Falten beſetzten Einſenkung, die aber kaum über den Bauch hin bemerkbar ſind. Der Stiel ſehr kurz, ein Fleiſchbutz in einer tiefen, roſtfarbigen Höhle. Farbe ſtrohweiß, zeitig hohes Citronengelb; die Sonnenſeite nur ſelten leicht geröthet, dagegen viele ſtarke, ſchöne Carminflecken daſelbſt. Punkte fein und weitläufig. Das Fleiſch weißlichgelb, fein, ſaftvoll, von zimmtartigem Zuckergeſchmack. Kernhaus klein, geſchloſſen; die Kammern enge, enthalten viele ſtarke, eiförmige Kerne. Frucht zeitigt Anfangs Novembers und hält ſich 4 bis 6 Wochen. Baum wächſt ſehr lebhaft und hoch in die Luft, ſchöne und gut belaubte Krone; trägt bald und reichlich. Blattſtiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 531. Mayden's-blush.

Loudon's Garten-Encyclop. S. 898. Nr. 215.

Ein kleiner, rundlicher, dunkelmahagonifarbig ausſehender, engliſcher Apfel, von feſtem Fleiſch und ſäuerlichem Geſchmack. Baum dauerhaft, hochwachſend, trägt gut.

Nr. 532. La Monstrueuse. Monſtröſer amerikaniſcher Apfel.

Noiſette I. B. S. 323. Nr. 28.

Ein ſehr großer, etwas unregelmäßig geſtalteter, grüner Apfel, der mit röthlichgrauen Flecken faſt ganz überdeckt iſt. Fleiſch zart, milde, ſauer. Zeitigt im November. Baum wächſt ſehr kräftig.

Nr. 533. Pippin canadian. Canadiſcher Pepping.

Loudon's G. Encycl. S. 893. Nr. 132. Reine de Trianon.

Groß, eiförmig; Kelch klein, Farbe blaßgrün; zeitigt im November bis Februar. Prächtige Frucht, ſchöner Baum.

Nr. 534. Pippin Frenche. Franzöſiſcher Pepping.

Loudon's G. Encycl. S. 886. Nr. 11. Pigeonette de Rou.

Stammt aus Frankreich.

Mittelgroß, kegelförmig, gelb mit dunkelroth überdeckt. Fleiſch feſt, aromatiſch. Zeitigt im October und hält ſich bis in den März. Baum ſchwach, kränkelnd, trägt nicht reichlich.

Nr. 535. Pippin Royal. Königlicher Pepping.

Loudon's G. Encycl. S. 889. Nr. 50.

Ein kleiner, flachgedrückter, grün und rother Apfel, von feſtem und ſaftigem Fleiſch. Zeitigt im Januar und hält ſich bis in den April. Baum treibt ſchwache Zweige, trägt aber reichlich.

Nr. 536. Pippin Monstrous. Pippin Monstrows. Gloria Mundi. Glory of York.

Loudon's G. Encycl. S. 893. Nr. 131.

Ein ſehr großer, länglicher, dunkelgrüner, auf der Sonnenſeite gerötheter Apfel, mit feſtem, doch ſaftigem Fleiſche. Zeitigt im December und hält ſich bis in den April.

Nr. 537. Pippin Orange. Orangenpepping.

Loudon's G. Encycl. S. 886. Nr. 14.

Mittelgroß, kegelförmig, goldgelb und roth, Fleiſch feſt, ſaftig, ſüß. Zeitigt vom October bis in den März. Baum groß, trägt mittelmäßig. Frucht ein Schmuck der Tafel. Iſt wohl mit Nr. 295 eine Sorte.

Nr. 538. Reinette de Granville. IV. Cl. 3. Ordn. II. R.

Noiſette I. B. S. 328. Nr. 58. Zu den grauen Reinetten gehörig.

Eine mittelgroße, plattrunde, graugelbe, auf der Sonnenſeite etwas geröthete Frucht, von zartem, elaſtiſchem, gelblichweißem Fleiſch, und von angenehm ſäuerlichem Geſchmack. Zeitigt im December und hält ſich bis in den Februar.

Nr. 539. Londoner große Reinette. London. Five-crowned Pippin.

Loudon's G. Encycl. S. 892. Nr. 113.

Groß, plattrund, grün und roth geſtreift; mürbes, zuckerſüßes Fleiſch. November bis April. Baum ſchön, breitwachſend, ſehr fruchtbar.

Nr. 540. Royal Russet. Leather coat.

Loudon's G. Encycl. S. 888. Nr. 44.

Groß, rund, roth mit braunroth geſtreift, feſtes, aromatiſch ſchmeckendes Fleiſch. Zeitigt im October, hält ſich bis in den April. Baum groß, geſund, trägt gut.

Digitized by Google

Noch nicht beſchriebene und claſſificirte Äpfelſorten.

541. Adam und Eva.
542. Ananasapfel von Caſſel.
543. Aporta.
544. Red Astracan Apple. Aſtracaniſcher rother Sommerapfel.
545. Bal Alma.
546. Beauty of the West.
547. Belle flower Monstroug.
548. Belle flower yellow.
549. Bellevedere.
550. Benzler aus dem Sundgau.
551. Berlinerapfel.
552. Borsdorfer, doppelter.
553. Fränkiſcher Borsdorfer.
554. Franzöſiſcher weißer Borsdorfer.
555. Römhilder geſtreifter Borsdorfer.
556. Buslu Sudak.
557. Geflammter Butterapfel.
558. Buchholzer Calville.
559. Kaiſercalville. Calville Impériale.
560. Klinger's geſtreifter Calville.
561. Gelber Muscatellercalville.
562. Rouwroi's weißer Sommercalville.
563. Schneecalville.
564. Thumſenreuther Calville.
565. Caroline Auguſte.
566. Citronenapfel. — Cydr.
567. Coloß oder Rieſenapfel.
568. Conſtantinopelapfel. Iſt der aſtracaniſche weiße Sommerapfel.
569. Courtpendu le gros. Großer Kurzſtiel.
570. Holländiſcher Erdbeerapfel.
571. Weißer Sommererdbeerapfel.
572. Esopus Vendervere.
573. Ezeſtiner oder Ezreziner Prachtwalze.
574. Eydelken.
575. Flusbush Sweeting.
576. Flusching Spitzemberg.
577. Frauenrothacher. Pomme de Chataigne de Leman.
578. Gewürzapfel, amerikaniſcher. Wahrſcheinlich die Neuyorkerreinette Nr. 260.
579. Golden Lady.
580. Golden Noble.
581. Golden Russeting.
582. Goldſtettiner.
583. Doppelter Gulderling.
584. Gowal Spitzenburg.
585. Graf Chotek.
586. Haisor Wine Apple. Cydr.
587. Rother Herbſtapfel.
588. Hughes red Virginiana.
589. Jean Hure. Cydr.
590. Johannisberger Purpurſtreifling.
591. Josee Moore Sweeting.
592. Kabay-Alma.
593. Rother Kaiſerapfel.
594. Kaiſerlicher Tafelapfel.
595. Kennedy of London-Rambour.
596. Rheiniſcher Klebapfel.
597. König Ferdinand von Ungarn.
598. Large early Harvet Apple.
599. Laurentienapfel.
600. Long-Stem. Vielleicht nach Loudon's G. Enc. S. 898. Nr. 212. Long seam.
601. Spätblühender Matapfel.
602. Rother Mäucher aus dem Sundgau. Cydr.
603. Matchiss.
604. Michel Henry-Pippin.
605. Morgans Favorite.
606. Großer Mohrenkopf von Coburg.
607. Nonpareil-American.
608. Nonpareil Vermont.
609. Weißer Paradiesapfel.

610. Neue engl. Herbſtparmäne.
611. Frühe Goldparmäne.
612. Holländiſche Parmäne.
613. Pallasapfel, gelber.
614. Pariſer Rambour. Vielleicht Nr. 515.
615. American Summer Sweet Pearmain.
616. American Pippin.
617. Red Balduin Pippin.
618. Pippin Blenheim, ſehr ſchön und gut.
619. Pippin Hampshire jellow.
620. Großer holländiſcher Pepping. Vielleicht Nr. 270.
621. Pippin Knight.
622. Pippin of Norfolk.
623. Pippin Spottet. Cydr.
624. Sommerpepping. Summer-Pippin.
625. Pomme Alapio Bianco.
626. Pomme d'Angers.
627. Pomme Canfield.
628. Pomme Cotogua.
629. Pomme Coynga red streak
630. Pomme Damas rouge.
631. Pomme d'Evèque.
632. Pomme de Gardi.
633. Pomme Gelato.
634. Pomme Genovese.
635. Pomme Melo Alapio.
636. Pomme Negro.
637. Pomme perenante.
638. Poous fine Rut-Apple.
639. Poronas Spitzenborough.
640. Princesse de Würtemberg.
641. Böhmiſcher Quittenapfel.
642. Gelber Quittenapfel.
643. Rother Quittenapfel.
644. Großer holländ. Rambour.
645. Bamberger Rambour.
646. Reinette d'Anjou.
647. Reinette Bellefleur, wahrſcheinlich Nr. 345.
648. Reinette de Brabant vert. Brabänter grüne Reinette.
649. Reinette de Brives rouge.
650. Reinette de Champagne grise. Nr. 405.
651. Reinette Dalberg.
652. Reinette de Deröll d'or. Deröll's große Goldreinette.
653. Reinette. Fette Goldreinette.
654. Reinette, große holländiſche Gold-, vielleicht Nr. 425.
655. Reinette, Graf Canal's fünffarbige.
656. Reinette grande rouge.
657. Reinette, große, gelbe.
658. Reinette, geſtreifte Winter-. Rein. rayée d'hiver.
659. Reinette d'hiver. Winterreinette.
660. Reinette, Lavendelreinette.
661. Reinette, kleine, frühe. Reinette petite hatife.
662. Reinette marmorée.
663. Reinette, Mauer's ſpäte Winter-.
664. Reinette, Meußer's rothe Herbſt-.
665. Reinette, Nellner's Goldreinette.
666. Reinette, öſtreichiſche gelbe Nationalreinette.
667. Reinette, Pomeranzenreinette.
668. Reinette printanière superieure.
669. Reinette, große engliſche Quitten-.
670. Reinette, ruſſiſche, langdauernde.
671. Reinette, Tafelrei-.
672. Reinette tulipée, Nr. 2. aus Brüſſel.
673. Reinette violette rayée.
674. Roane white Virginia crab.
675. Roat Rinoble.

676. Rhode Island.
677. Rhode Island green.
678. Rodiston.
679. Roman-stem.
680. Großer gelber Rosmarinapfel.
681. Rother Rosmarinapfel.
682. Gestreifter Römerapfel.
683. Rother Römerapfel.
684. Großer Rosenhäger. Christ's H. Wb. S. 99.
685. Russet of Norfolk.
686. Sagan Alma.
687. Gelber Saffranapfel.
688. Rother Saffranapfel.
689. Sapson.
690. S'ary Alma.
691. Scarlet Crofton.
692. Schmakwel.
693. Schewinkoy.
694. Großer Schneeapfel.
695. Spitzenburg.
696. Sudak Alma.
697. Swaar Apple.
698. Sweet God Apple.
699. Taffetas rouge.
700. Talkaron Alma.
701. Tewkesbury Winter blush.
702. Tiffs Sweeting.
703. Topf-Nonpareil. Vorzüglich zu Scherbenbäumchen.
704. Uncertain.
705. Vanderverre Apple.
706. Wingens Sweeting.
707. Zweel Alma.
708. Pomme de Zicarello.
709. Züricher Transparent.
710. Reinette double.
711. Neue Muscatellerreinette, soll von Nr. 323 verschieden und noch besser, als diese seyn.
712. Erzherzog Anton.
713. Erzherzog Ludwig.
714. Florianer Pepping.

Zweites Capitel.

Birnen.

Der Birnbaum (**Pirus communis**) iſt ſowohl durch ſeinen mehr in die Höhe ſtrebenden Wuchs, als auch durch die anders geſtaltete Bildung ſeiner Äſte, von dem Apfelbaum unterſchieden. Seine Krone wächſt, bei dem größeren Theil der Birnarten, pyramidenförmig in die Höhe; doch giebt es auch viele Sorten, welche ihre Zweige mehr ausgebreitet, faſt wie der Apfelbaum, tragen und eine oben breite Krone bilden, welches man einen ſperrhaften Wuchs nennt. Seine Äſte ſtehen gewöhnlich dichter an dem Hauptſtamm, und ſind in der Regel nicht ſo weit abſtehend von einander, wie beim Apfelbaum, und durch ſeine vielen kurzen und langen Fruchtſpieße, welche an der Spitze mit Blättern beſetzt ſind, wird ſein Anſehen ohnedieß viel gedrungener, ſo wie auch ſeine ſchönere Belaubung den Birnbaum leicht von einem Apfelbaume unterſcheidet.

Die Blätter des Birnbaumes haben eine mehrentheils ſchmälere, zugeſpitzte und etwas unterwärts gekrümmte Form, ſie ſind glänzender und lichter von Farbe, als die des Apfelbaumes, und ſind auf dem Rande viel feiner ausgezackt; auch ſtehen die Augenträger, woran die Blätter ſitzen, höher, als die Augen ſelber, ſind nicht ſo flach aufliegend, wie beim Apfelbaum, deſſen Augen und Augenträger platter ſind und ſich leicht von den Birnenaugen unterſcheiden laſſen. Bei jungen Birnbäumen, zumal Wildlingen, gehört nun freilich etwas mehr Aufmerkſamkeit dazu, die Äpfel von den Birnenſtämmchen, zumal wenn ſolche entlaubt ſind, zu unterſcheiden, und hier gehen beim Veredeln derſelben im Frühjahr öfters Verwechſelungen vor, indem viele ſchwer zu erkennen ſind und oft einen Kenner in Zweifel laſſen. Doch wird man immer, zumal wenn man Apfel- und Birnwildlinge gegen einander hält, den Unterſchied der Augenträger gewahr werden, und ſolche auch ohne ihre Belaubung erkennen können. Der Birnbaum wächſt ſelbſt bei der beſten Behandlung und im guten Boden viel langſamer, als der Apfelbaum. Sein Holz iſt feſter, er braucht daher mehr Zeit, ſich auszubilden, und ſein Wurzelvermögen iſt nicht ſo ſtark, wie das des Apfelbaumes, welcher ſeine Wurzeln, ſo wie ſeine Krone, mehr ausbreitet, während die Wurzeln des Birnbaumes mehr gedrungen in die Tiefe ſtreben, um dem Baume wegen ſeiner größeren Höhe mehr Halt zu geben, damit er beſſer den Stürmen widerſtehen kann. Es giebt Birnbäume von der Größe und Stärke eines Eichbaumes, welche über ein Jahrhundert, ja man will behaupten, auf 200 Jahre alt ſind, und

Digitized by Google

eine Höhe von 40 Fuß und darüber erreichen. Auch in den Gärten um Gotha herum giebt es noch so alte Bäume, welche sich durch ihre colossale Größe auszeichnen, und recht wohl ein Alter von 100—150 Jahren erreicht haben mögen. In dem Garten des Kaufmanns, Hrn. W. Arnoldi, stehen noch vier so große Birnbäume der langen Sommerbergamotte, welche wegen ihres Alters, ihrer Größe und jährlichen Fruchtbarkeit merkwürdig sind, fast jedes Frühjahr in der schönsten Blüthe prangen, und noch immer reichliche Erndten liefern. Bei der Anlage meiner großen Baumschule ließ ich mehre ähnlich große und alte Bäume von geringern Birnsorten umhauen und fand, obgleich der Schaft und ein Theil der Hauptäste hohl war, die Wurzeln noch vollkommen gesund; die Bäume trieben noch ihre Sommerlatten von Jahr zu Jahr, ja selbst neue Tragäste bildeten sich aus den Wasserschossen und ersetzten die nach und nach abgestorbenen Äste, so daß diese Bäume, ihren gesunden Wurzeln nach zu schließen, noch viele Jahre bestehen konnten. Es kann daher ein Birnbaum wirklich hohl seyn; da der Saft zwischen der Rinde und dem Splint *) noch aufsteigen kann, so hindert dieses nicht die Fortdauer eines so alten Baumes, und man kann sich, wenn anders die Obstsorte der Erhaltung werth ist, noch viele Jahre an dessen Früchten erfreuen.

Die Rinde des Birnbaumes ist in den ersten Jahren seiner Erziehung weißlichgrau, öfters grindig und uneben, selten so glatt und schön, wie die des jungen Apfelstammes; später verhärtet sie sich mehr, bekommt mehr Runzeln und feine Schrammen, wird aber dabei fester und glättet sich beim Wachsthum des Baumes immer mehr aus. Bei zunehmendem Alter des Baumes springt die Rinde auf und der Stamm bekommt ein rauheres Ansehen, als der des Apfelbaumes.

Der Birnbaum verlangt zu seinem Gedeihen einen trocknen, tiefgehenden Boden; da er seine Wurzeln tief in die Erde treibt und eine starke Pfahlwurzel bildet, die von der Natur bestimmt ist, dem Baume eine feste Stütze zu geben, welche er wegen seines höheren Wuchses mehr als jeder andere Obstbaum nothwendig bedarf, so muß auch der Boden in der Tiefe von der Beschaffenheit seyn, daß seine Wurzeln ungehindert eindringen können und daselbst noch Nahrung finden. Ein sandiger, lockerer, warmer Boden ist dem Birnbaum am zuträglichsten; in schwerem, feuchtem, lehmigem oder thonigem Boden kommt er schon nicht so gut fort: seine Früchte werden nicht so vollkommen; auch kränkelt der Baum und wird häufig von Brand und Krebs heimgesucht. Auf Anhöhen, wenn gleich auch solche etwas steinicht sind (nur dürfen es keine sogenannten Kieskopfe seyn), befindet er sich besser, als in der Tiefe; auch nimmt er recht wohl mit einem trockenen Lehmboden verlieb und scheint solchen besonders zu lieben. Findet der Birnbaum

*) Splint ist die feine faserige Haut, welche zwischen der Rinde des Baumes und dem festen Holze des Stammes sitzt, und gleichsam eine zweite feinere Bedeckung ausmacht.

Digitized by Google

seinen angemessenen Boden, und ist er sonst auf nicht zu geilem oder gedüngtem Erdreiche erzogen, so wächst er mehrentheils schön pyramidenförmig in die Höhe und gewährt, wegen seiner dichtern und schönern Belaubung, einen gefälligern Anblick, als jeder andere Obstbaum.

Daß der wilde Birnbaum (**Pirus silvestris**) wohl der Stammvater unserer so zahlreichen Birnensorten sey, wurde schon von den ältern Pomologen mit Gewißheit angenommen; sie leiten dieselben aus der Vermischung des Blüthenstaubes vom wilden Birnbaume mit der Quitte her, indem die von beiden verschiedenen Geschlechtern befruchteten Blüthen Früchte hervorbrächten, aus deren Kernen schon veredelte Arten entständen. Hierüber ist in der Einleitung schon, wo von der Erziehung neuer Kernfrüchte aus Samen geredet, und der Aufsatz von dem Herrn Professor van Mons erwähnt wurde, näherer Aufschluß gegeben. Nicht zu läugnen ist, daß wir eine ziemliche Anzahl von Birnwildlingen besitzen, welche in den Wäldern, Gärten und Weinbergen ohne Kunst wild aufgewachsen gefunden worden, noch immer ihren Beinamen Wildlinge führen, und zum Theil mit unter unsere vorzüglichsten Birnensorten gezählt werden. So haben wir einen Wildling **Leschasserie, de la Motte, de Montigny, de Chaumontel, de Vaat** und noch mehre andere in Frankreich aufgefundene Sorten; ja selbst in Deutschland ist eine Schönlin's Stuttgarder späte Winterbutterbirne und wohl noch mehre andere wohl werth, den besten bekannten französischen Birnen an die Seite gestellt zu werden. Es fragt sich nun, wie kommen solche vortreffliche Birnensorten in einen Wald oder Weinberg, und auf welche Art sind die Blüthen dergestalt befruchtet worden, daß sie fähig wurden, eine viel bessere Frucht hervorzubringen, als ihre Stammmutter war? — Nach den Erfahrungen des Herrn Professors van Mons wichen die Früchte der bis zur vierten Generation ausgesäeten Kerne der Holzbirne nur wenig von dieser ab, blieben nach wie vor gewöhnliche Holzbirnen, wurden aber etwas größer. Daß demnach einer Vermischung des verschiedenen Blüthenstaubes ähnlicher Obstarten, als zum Beispiel der Birn- und Quittenblüthen, des Speierlings oder der kleinen Hainbuttenbirne wahrscheinlich die Spielarten ihren Ursprung verdanken, erhält schon dadurch Gewißheit, indem durch die künstliche Befruchtung schon mehre neue Obstarten gewonnen worden sind. Der größere Theil der uns bekannten vorzüglichsten Birnensorten kam aus Frankreich nach Deutschland; und obgleich viele derselben in unseren rauheren Gegenden nicht ihre vollkommene Güte erhalten und so wohlschmeckend und schmelzend werden, wie im wärmeren Clima, so sind doch zeither diese Sorten bei uns angebaut worden, und eine **Beurré blanc, Beurré gris** und **Beurré rouge, eine St. Germain** und mehre andere erhalten, in nicht zu ungünstigen Sommern, zumal am Spalier, in einer warmen geschützten Lage erzogen, auch bei uns eine solche Vollkommenheit, daß deren Erziehung wohl die Mühe verlohnet. Um soviel mehr Dank sind wir den Männern schuldig, welche durch die Erziehung neuer Kernfrüchte, die

gleichsam an unser Clima von Jugend auf gewöhnt sind, uns mit einem so großen Vorrath der herrlichsten Birnensorten noch jährlich bereichern, welche fast nichts zu wünschen übrig lassen, und deren Vortrefflichkeit der Hr. GR. Diel in seiner systematischen Beschreibung der Kernobstfrüchte anrühmt, indem er deren Anbau empfiehlt, ja viele dieser neuen Sorten ein köstliches Geschenk Pomonas nennet.

Die Erziehung der Birnbäume, so wie deren Behandlung bis zur völligen Ausbildung ihrer Kronen, kommt im V. Capitel über Baumschulen weitläufiger vor. Man hat zwar Versuche gemacht, die Birnreiser auf Mispeln, Ebereschen, Speierlinge, ja selbst auf den Weißdorn zu pfropfen; allein alle diese mühsamen und künstlichen Unternehmungen haben unsere aus Kernen erzogenen Birnwildlinge nicht aus unseren Baumschulen verdrängen können, welche als Unterlage zur Erziehung dauerhafter Birnbäume unumgänglich nothwendig sind. Zwar giebt uns die Quitte einen sehr nothwendigen Ersatz der Birnwildlinge durch ihre Wurzelausläufer und Sämlinge, welche zu Zwergbäumen angewandt, von großem Nutzen, ja zur Topforangerie unentbehrlich sind. Da die Quitte nur strauchartig wächst, so wie der Johannisstamm unter den Äpfeln, so wird das darauf gesetzte Birnreis durch den gemäßigteren Trieb der Unterlage gezwungen, in gleichem Verhältniß fortzuwachsen und durch den künstlichen Schnitt in die bestimmte Form genöthiget, diejenige Gestalt anzunehmen, welche dessen Erzieher beabsichtigt. Häufige Erfahrungen haben aber hinlänglich gezeigt, daß die Quitte nöthigenfalls zur Erziehung der Birnen-Zwergbäume auch gänzlich zu entbehren ist. Viele Sorten wachsen gar nicht darauf an, oder sterben bald wieder ab, wie ich selber zu meinem Schaden mit nun erhaltenen Birnreisern, welche ich vor einigen Jahren von dem Hrn. GR. Diel verschrieben hatte, trotz der angerühmten doppelten Bepfropfung mit der **Beurré blanc** die Erfahrung machen mußte. Auch hat der harte Winter von 1829 bis 1830 hauptsächlich meinen, auf Quitten veredelten Birnbäumen mehr geschadet, als den auf Kernwildlinge gesetzten Pyramiden und Spalierbäumen. Überdieß verlangt die Quitte auch noch einen besonders geeigneten, lockeren, sandigen Boden, welcher nicht in jedem Garten anzutreffen ist.

Seit dieser Zeit und nach so manchen nicht so leicht zu ersetzenden Verlusten werden von mir alle Franzbäume zum Spalier oder zur Pyramide bestimmt, auf schwach treibende Birnwildlinge gesetzt und die Quitte bloß zur Topforangerie noch angewandt.

Viele Liebhaber der Baumzucht werden mir aber den Einwurf machen, daß die auf Kernwildlinge veredelten Franzbäume zu frech wüchsen und erst nach vielen Jahren tragbar würden, was bei den auf die Quitte veredelten nicht der Fall sey, indem solche viel früher tragbar würden. Was diesen Einwurf betrifft, so glaube ich, meinen vieljährigen Erfahrungen zufolge, behaupten zu können, daß alle die Mängel und Fehler der auf Quittenunterlagen veredelten Franzbäume, als das so leichte Erfrieren in harten Wintern, das Nichtfortkommen so vieler guter

und vorzüglich neuer Kernfrüchte darauf, und hauptsächlich die Beschaffenheit des Bodens, indem die Quitte nur in einem leichten, lockern und guten Boden gedeiht, Ursachen genug sind, weniger Werth auf ihre Erziehung zu legen.

Es ist nicht zu läugnen, daß Franzbäume, auf Quittenstämmchen veredelt, zumal von solchen Sorten, welche darauf gut fortkommen, allerdings einige Jahre früher tragbar werden und durch den Schnitt leichter zum Fruchttragen gezwungen werden können, als die auf Kernwildlinge veredelten; auch sind solche in Gärten, wo es an Raum gebricht, wegen ihres leichter in Zaum zu haltenden Wuchses, nicht ganz zu verwerfen. Wer aber seiner Pyramide oder dem Franzbaum hinlänglich Raum geben kann, und, nachdem der Baum seine Figur gemacht, durch einen vernünftigen Schnitt, nach Beschaffenheit des Wuchses des Baumes, wie beim Baumschnitt im V. Capitel angegeben, dieselben behandelt, wird es gewiß nicht bereuen, dauerhaftere und eben so reichlich tragende Bäume, anstatt der auf die Quitte veredelten, gepflanzt zu haben. Meine sämmtlichen Pyramiden sind auf Kernwildlinge veredelt, haben eine Kälte von 28 Grad im Winter sehr gut überstanden, während die auf der Quitte abstarben, und liefern mir schon oft im dritten und vierten Jahr nach ihrer Veredlung reichliche Probefrüchte.

Der Birnbaum, wenn er nicht in einen trocknen, lockern Boden gepflanzt wird, ist ebenfalls den gewöhnlichen Krankheiten des Apfelbaumes unterworfen: er bekommt den Krebs oder Brand, seine Äste fangen an nach und nach abzusterben, und die Rinde wird stellenweis trocken und springt auf; — Alles Ursachen eines dem Baum nachtheiligen Bodens, welcher in der Tiefe thonartig und feucht ist, oder worin die Wurzeln einen felsigen oder kiesigen Grund finden, so daß sie dem Baume nicht hinlängliche Nahrung zuführen können. Man untersuche daher bei Anpflanzungen der Obstbäume die Beschaffenheit des Erdreichs auch in der Tiefe und richte danach die Auswahl der zu pflanzenden Sorten dergestalt ein, daß eine jede Obstart ihren angemessenen Boden erhält. Auf Anhöhen, in mageres, trockenes Erdreich setze man diejenigen Birnarten, welche sich mehr für die Wirthschaft eignen und schon an und für sich selbst nicht so eigensinnig auf ihren Stand sind; den feineren Birnensorten aber, welche uns das eigentliche Tafelobst liefern, als die Butterbirnen (Beurrées), Bergamotten und späten Winterbirnen, gebe man einen warmen, geschützten Stand und ein besseres, mehr cultivirtes Erdreich. Die geringeren Birnenarten wistehen viel besser der rauhen Witterung und dem Einfluß der Winterkälte, als die feineren Birnenarten, werden auch wegen ihrer gewöhnlich geringeren Größe nicht so leicht von dem Wind abgeworfen; und da es mehrentheils Sommer- oder Herbstbirnen sind, so sind solche lange schon eingeerndtet, wenn die später reifenden fremden Sorten erst anfangen, ihre Vollkommenheit zu erreichen. Den spät reifenden Birnen, als der **Chaumontel, Virgouleuse**, sächsischen langen, grünen Win-

sehr, wie diese Bemerkungen zeigen, auf seine Kunden. Sie sind
ihm Menschen, die ihm Geld bringen, und er ist ihnen Mittel
zum Zweck. Er ist ihnen nicht Mensch, sondern Kaufmann.
Und wie er sich ihnen gegenüber verhält, so verhalten sie sich
ihm gegenüber. Sie sind ihm nicht Menschen, sondern Kunden.
Sie sind ihm nicht Mittel zum Zweck, sondern Zweck. Sie
sind ihm nicht Kaufleute, sondern Käufer. Und wie er sich
ihnen gegenüber verhält, so verhalten sie sich ihm gegenüber.
Sie sind ihm nicht Menschen, sondern Kaufleute. Sie sind
ihm nicht Zweck, sondern Mittel zum Zweck. Sie sind ihm
nicht Käufer, sondern Kunden. Und wie er sich ihnen gegen-
über verhält, so verhalten sie sich ihm gegenüber. Sie sind
ihm nicht Kaufleute, sondern Menschen. Sie sind ihm nicht
Mittel zum Zweck, sondern Zweck. Sie sind ihm nicht Kunden,
sondern Käufer. Und wie er sich ihnen gegenüber verhält, so
verhalten sie sich ihm gegenüber. Sie sind ihm nicht Menschen,
sondern Kaufleute. Sie sind ihm nicht Zweck, sondern Mittel
zum Zweck. Sie sind ihm nicht Käufer, sondern Kunden.
Und wie er sich ihnen gegenüber verhält, so verhalten sie sich
ihm gegenüber. Sie sind ihm nicht Kaufleute, sondern Men-
schen. Sie sind ihm nicht Mittel zum Zweck, sondern Zweck.
Sie sind ihm nicht Kunden

liche Summen nach Frankreich gehen. In der Gegend von Rheims beſchäftigt man ſich vorzugsweiſe damit, und von da aus werden ſie in feinen Schachteln, in Papier eingepackt, weit verſendet.

Birnmoſt mit Apfelmoſt vermiſcht, giebt einen dem beſten Traubenwein ähnlichen Wein, womit ſelbſt Kenner getäuſcht worden ſind, und zu deſſen Bereitung beſonders die Champagner Weinbirne empfohlen wird.

Unter den Birnen findet in Hinſicht der Reifzeit der verſchiedenen Arten ebenfalls ein ſolcher Unterſchied, wie bei den Äpfeln Statt; man hat Sommer-, Herbſt- und Winterbirnen. Die Sommerbirnen, welche von Johannis an zeitigen, müſſen immer einige Tage vor ihrem eigentlichen Reifpunkt, bevor die Frucht in ihrer vollkommenen Güte iſt, gepflückt werden, indem ſie auf dem Lager ihren eigenthümlichen Geſchmack erhalten. Der Hr. GR. Diel zählt in ſeiner ſyſtematiſchen Beſchreibung der in Deutſchland vorhandenen Kernobſtfrüchte alle diejenigen Birnen, welche von Johannis bis Ende Septembers zeitigen, unter die Sommerbirnen; ſie machen das erſte Geſchlecht in ſeiner Claſſification der Birnen aus. Das Kennzeichen des wirklichen Eintritts ihres eigentlichen Reifpunktes, wo die Sommerbirne geſpeiſt werden muß, iſt, daß die Birne anfängt, ihre grüne Farbe zu verändern, etwas gelblich wird und um den Stiel zu welken beginnt. Findet dieſes Statt, ſo muß ſie auch bald verbraucht werden, indem der größere Theil davon bald teig oder melbig wird. Die grüne Sommermagdalene, die Sommerambrette, die grüne, lange und runde Sommer-Mouille-bouche (Mundnetzbirne) ſind in ihrer richtigen Reife vortreffliche, ſaftreiche und wohlſchmeckende Birnen, an deren Genuß man ſich bei heißen Sommertagen laben kann; läßt man aber die kurze Dauer ihrer Haltbarkeit vorbeigehen, ſo wird ſelbſt die große Zahl unſerer Sommer-Muskatellerbirnen teig und unſchmackhaft, und man ſagt alsdann von ihnen: die Frucht iſt paſſirt, ſie hat ſich überlebt.

Die Herbſtbirnen bilden das zweite Geſchlecht der zahlreichen Birnenfamilien; alle Birnen, welche von Anfang Octobers bis zum Ende des Novembers zeitigen, gehören zu dieſem Geſchlechte, welches den größeren Theil der geſammten Birnenſorten enthält und größtentheils unſere beliebteſten Tafelfrüchte in ſich ſchließt. Die Herbſtbirnen werden gewöhnlich 14 Tage nach oder vor Michaelis abgenommen, müſſen einige Tage auf Haufen gelegt, ausſchwitzen, und werden alsdann auf reinliche Horden oder Lager gebracht, wo ſolche, je nachdem die Sorte iſt, bald früher, bald ſpäter ihren Reifpunkt erreichen. Unter dieſem Geſchlechte giebt es nun Sorten, welche, kühl aufbewahrt, ſich wohl bis um Weihnachten gut erhalten und dennoch zu den Herbſtbirnen gezählt werden. Daß häufig das Clima, in welchem ſolche gezogen werden, ſo wie beſonders die mehr oder weniger günſtigen Sommer einen großen Einfluß auf die Haltbarkeit der Früchte haben, macht es ſehr ſchwierig, ihre eigentliche Reifzeit zu beſtimmen. So habe ich die Beurré Napoleon bis Mitte Januars in einem kühlen Keller gut

pfeifen in der Tasche, trinken ihre Schnaps, die Mannschaft ihre Schnapsflasche, und dann geht es wieder weiter. Ich habe mich mit einigen Leuten unterhalten, die mir sagten, daß sie sich nicht erinnern könnten, daß sie jemals in ihrem Leben so viel Schnaps getrunken hätten, wie während dieser Reise. Und wenn man sich vorstellt, daß diese Leute, die ja nicht nur Schnaps trinken, sondern auch Bier und Wein, daß diese Leute in einer Woche 1 Liter Schnaps trinken, dann kann man sich ungefähr vorstellen, wieviel Schnaps auf dieser Reise getrunken worden ist. Ich habe mich mit einigen Leuten unterhalten, die mir sagten, daß sie sich nicht erinnern könnten, daß sie jemals in ihrem Leben so viel Schnaps getrunken hätten, wie während dieser Reise. Und wenn man sich vorstellt, daß diese Leute, die ja nicht nur Schnaps trinken, sondern auch Bier und Wein, daß diese Leute in einer Woche 1 Liter Schnaps trinken, dann kann man sich ungefähr vorstellen, wieviel Schnaps auf dieser Reise getrunken worden ist. Ich habe mich mit einigen Leuten unterhalten, die mir sagten, daß sie sich nicht erinnern könnten, daß sie jemals in ihrem Leben so viel Schnaps getrunken hätten, wie während dieser Reise. Und wenn man sich vorstellt, daß diese Leute, die ja nicht nur Schnaps trinken, sondern auch Bier und Wein, daß diese Leute in einer Woche 1 Liter Schnaps trinken, dann kann man sich ungefähr vorstellen, wieviel Schnaps auf dieser Reise getrunken worden ist. Ich habe mich mit einigen Leuten unterhalten, die mir sagten, daß sie sich nicht erinnern könnten, daß sie jemals in ihrem Leben so viel Schnaps getrunken hätten, wie während dieser Reise. Und wenn man sich vorstellt, daß diese Leute, die ja nicht nur Schnaps trinken, sondern auch Bier und Wein, daß diese Leute in einer Woche 1 Liter Schnaps trinken, dann kann man sich ungefähr vorstellen, wieviel Schnaps auf dieser Reise getrunken worden ist.

falls auch eine Zeitlang aufzubewahren, sondern man muß sich auch genau mit ihrer wahren Reifzeit bekannt machen. Wie viele vortreffliche Winterbirnen wandern in den Kochtopf, oder werden zu andern Zwecken verwendet, bevor ihr eigentlicher Werth eintritt! ich selbst habe schon häufig diese Erfahrung gemacht, beim Einkauf des in der Hofhaltung nöthigen Obstes, zumal aus der Gegend um Fahnern, fremde, hier noch wenig bekannte Sorten zu erhalten, welche von dem Hrn. Pfarrer Sickler in der dortigen Umgegend verbreitet worden waren, und deren Werth Niemand erkannte. So fand ich unter einem Korb voll der langen grünen Winterbirne die vortreffliche Virgouleuse, ja sogar die viel später reifende köstliche Winterbirne Kronprinz Ferdinand von Östreich und mehre andere. Gewiß fehlt auch hier noch, und besonders unter dem Landmann, die Kenntniß seiner erzogenen Früchte und deren richtiger Zeitigung, so wie auch oft die Abkäufer keine hinlängliche Erfahrung haben, um jede Frucht zu ihrer rechten Zeit an den Mann zu bringen.

Die Birnen theilt der Hr. GR. Diel in seinem aufgestellten System in 6 Classen, 3 Ordnungen, und, wie schon gesagt, in 3 Geschlechter ein.

I. Classe. Butterhafte, schmelzende, sehr geschmackvolle Birnen, die sich im Kauen geräuschlos in Saft auflösen.

NB. Enthält die eigentlichen, köstlichen Tafelfrüchte *). Sind Früchte vom I. Rang; nach Diel allererster Rang.

II. Classe. Saftreiche, geschmackvolle Birnen, deren Fleisch im Kauen etwas oder ziemlich rauschend ist, sich aber doch ganz auflöst.

NB. Enthält ebenfalls köstliche oder doch vortreffliche Tafelbirnen. Nach dem Handbuch Früchte vom II. Rang; nach Diel I. Rang.

III. Classe. Saftreiche, oder doch saftige, geschmackvolle Birnen, deren Fleisch im Kauen abknackt — Poires cassantes — und sich nicht, oder nicht ganz auflöst.

NB. Enthält theils Tafelfrüchte, theils auch nur vortreffliche Früchte für die Wirthschaft.

IV. Classe. Hinreichend saftige Birnen mit markigem oder etwas schmierig-schleimigem Fleische, jedoch gewürzhaft und im Munde schmelzend, aber ohne erhabenen Geschmack.

NB. Enhält mehr Früchte für die Wirthschaft, als zum rohen Genuß.

V. Classe. Birnen mit saftigem oder trockenem Fleisch, von Geschmack aber fade.

NB. Enthält blos Wirthschaftsbirnen.

---

*) Siehe Rangordnung der Früchte des Handbuchs in der Einleitung.

VI. Classe. Birnen mit hartem, rübenartigem Fleisch, zum rohen Genuß unbrauchbar.

NB. Enthält die besten Kochbirnen für den Winter.

Jede dieser 6 Classen hat nun wieder 3 Ordnungen, die sich auf die Verschiedenheit der Durchmesser, in Rücksicht der Höhe und Breite, beziehen, wie folgt,

1. Ordnung. Der Durchmesser der Breite ist größer, als die Höhe.

NB. Selten wird man zwar bei dieser Ordnung nicht einzelne Birnen von der nämlichen Sorte finden, die in die zweite Ordnung gehörten, aber der größere Theil derselben bestimmt sie hierher.

2. Ordnung. Die Durchmesser der Breite und Höhe sind sich gleich, oder die Höhe beträgt nie über einen Viertelszoll mehr, als die Breite bei den Hauptformen der Frucht.

3. Ordnung. Der Durchmesser der Höhe ist stets schon in die Augen fallend größer, als derjenige der Breite, und muß wenigstens immer $\frac{3}{4}$ Zoll länger seyn.

Zuletzt hat noch, zum schnelleren Auffinden der Sorten, jede Classe und Ordnung drei Geschlechter, wonach man sie häufig in den Catalogen der Baumschulen aufgeführt findet, nämlich nach der Reifzeit der Früchte, welche Eintheilung auch ich in meiner systematisch geordneten Baumschule beobachtet habe.

Bei den Beschreibungen der Birnen im Handbuche habe ich soviel wie möglich, und so weit meine Erfahrungen reichen, die Birnen nach ihrer Reifzeit folgen lassen, und solche auch zugleich mit auf der Registertabelle zur leichtern Auswahl und Erkennung der Früchte angegeben.

Die Gründe, welche mich bestimmten, bei der Eintheilung der Birnen von dem in meinem Handbuch als Grundlage angenommenen System des Hrn. GR. Diel abzuweichen, und nicht, wie der Hr. Apotheker Liegel, in seiner systematischen Anleitung, so wie auch in den Baumschulen-Catalogen der Hohenheimer oder Dresdner Landesbaumschulen, oder wie in den von dem Hrn. JR. Burchard zu Landsberg an der Warthe entworfenen Catalogen, nach jenem System ausgeführt sind, auch hier, so wie bei der Eintheilung der Äpfel, dem System genau zu folgen, halte ich für nothwendig, um nicht anmaßend zu erscheinen, meinen Lesern zur nachsichtsvollen Beurtheilung hier mitzutheilen.

Die Birnen bilden sämmtlich 3 Hauptgeschlechter, als Sommer-, Herbst- und Winterbirnen, welche durch ihre verschiedene Zeitigung in diese 3 Hauptabtheilungen untergebracht werden können. Bei jeder Birne entsteht zuerst die Frage: ist es eine Sommer-, Herbst- oder Winterbirne? Dieses ergiebt sich aus der Zeit ihrer wahren Zeitigung, wo die Frucht genießbar wird. Bevor dieser Zeitpunkt eingetreten, ist

jede weitere Unterſuchung der Frucht unnütz, und nur dann kann uns die Form der Birne, ſo wie die Beſchaffenheit des Fleiſches Aufſchluß geben, zu welcher Ordnung ſie ihrer Form nach gehört, ſo wie die Güte ihres Fleiſches uns die Claſſe beſtimmt, unter welche ſolche zu zählen iſt. Um nun leichter im Stande zu ſeyn, unter den vielen vorhandenen Birnenſorten eine ſchnelle Überſicht ihrer Reifzeit zu erlangen, dienet ihre Zuſammenſtellung nach ihrer Zeitigung zur leichtern Erkennung und Auffindung einer Frucht, und gewährt dem Beſitzer von Baumſchulen, ſo wie auch dem Käufer von Obſtbäumen, eine leichtere Abgabe und Auswahl der vorhandenen Sorten. Gewöhnlich iſt bei Beſtellungen in Baumſchulen die Anzahl der Sommer-, Herbſt- oder Winterſorten bedingt, welche der Käufer zu ſeinen Anpflanzungen benöthiget iſt; hier iſt es alſo nothwendig, und für den Baumerzieher ſehr vortheilhaft, ſeine Bäume, der leichtern Auffindung wegen, nach dieſer Eintheilung in ſeinem Cataloge aufzuführen. Für den Käufer gewährt ſie den Vortheil, eine leichtere Auswahl der benöthigten Sorten ſelber treffen zu können, und danach ſeinen Bedarf zu wählen.

Da nun der Hauptzweck des Handbuches vor Allen die Kenntniß der vorhandenen beſſern Obſtarten, ſo wie die Erziehung deren Bäume beabſichtiget, ſo möchte eine leichtere Überſicht derſelben, ſowohl zu deren Erkenntniß, als auch bei der Erziehung der Bäume ſowohl für den Käufer, als auch für den Beſitzer von Baumſchulen von Nutzen ſeyn. Damit aber auch nicht der wiſſenſchaftliche Zweck des Handbuches durch dieſe Abweichung von dem einmal angenommenen Syſtem verfehlet werde, ſo habe ich, um dieſem zu genügen, bei den Beſchreibungen der Früchte ſowohl, als auch in der Regiſter-Tabelle unter beſonderen Rubriken, die Claſſe und Ordnung angeführt, ſo wie ſie im Diel'ſchen Syſtem angegeben iſt.

Bei der Eintheilung der Äpfel hingegen wäre eine ſolche Abweichung unnütz, da der größere Theil derſelben Winterfrüchte ſind, und ſich ſchon eher durch ihre Form, Farbe, Beſchaffenheit des Fleiſches und des Kernhauſes unterſcheiden, als die Birnen. Mit Recht könnte mir nun wohl noch der Einwurf gemacht werden, daß die richtige Zeitigung einer Frucht ſelten mit Beſtimmtheit angegeben werden könne, indem Jahreswitterung, Clima, Lage und Boden ſo vielen Einfluß darauf haben, und ich ſelbſt habe ſchon häufig, zumal bei den neueren Kernobſtfrüchten, die Erfahrung gemacht, daß dieſe nicht immer mit der Angabe in ihren Beſchreibungen übereinſtimmen; doch iſt dieſer Unterſchied nur bei den ſpäten Herbſt- oder frühen Winterbirnen zu finden, und differiret ſelten über 4 Wochen. Die Sommerbirnen ſind eher beſtändig in ihrer Zeitigung, aber bei den Winterbirnen hat ein warmer oder kühler Sommer ſchon mehr Einfluß auf ihre frühere Zeitigung und längere Dauer. Erſtlingsfrüchte von jungen Bäumen zeitigen in der Regel ſpäter, und halten ſich auch länger, als gleiche Sorten von erwachſenen Bäumen, und faſt ſämmtliche neue Kernſorten zeitigen bei uns um 14 Tage früher, als in ihrer Beſchreibung angegeben iſt.

Möge nun also meinen Lesern diese meine Ansicht genügen, wodurch ich bestimmt wurde, von dem mit allgemeinem Beifall aufgenommenen System des Hrn. GR. Diel abzuweichen, mögen sie die Gründe entschuldigen, welche mich dazu bewogen. Gewiß ist es keine Anmaßung eines vermeintlichen Besserwissens, sondern Überzeugung aus eigener Erfahrung im Baumschulenfache, daß besonders zur Auffindung des Namens einer uns noch unbekannten Frucht die Zusammenstellung derselben nach ihrer Zeitigung vorzüglich behülflich ist.

Erstes Geschlecht: Sommerbirnen.

Werden jedes Jahr auf dem Baum reif und müssen bald verbraucht werden.

Zweites Geschlecht: Herbstbirnen.

Zeitigen in gewöhnlichen Jahren erst auf dem Lager, und dauern vom October bis den November hindurch, sind aber dann vorüber.

NB. Ausnahmen von einer längeren Dauer machen nur kalte Sommer, nördlicher Stand, sehr kühle Obstgewölbe u. s. w., also Nebenursachen, nicht die Natur der Frucht.

Drittes Geschlecht: Winterbirnen.

Fangen Ende Novembers an zu zeitigen, und manche kommen erst im Frühjahr oder im Sommer zur Reife und halten sich, wenn sie zeitig sind, länger, als die Herbstbirnen.

Dieses wäre nun das System für Birnen, nach welchem auch ich in meinem Handbuche die in Thüringen verbreiteten, im Diel'schen Werke noch nicht beschriebenen Sorten mit einreihe. Auch hier halte ich für nöthig, die Grundzüge des im T. Obstgärtner von dem Hrn. Pfarrer Sickler angenommenen Systems der älteren Pomologen, wie bei den Äpfeln, mitzutheilen, damit ein Jeder selbst prüfen und darüber urtheilen kann.

Der H. Pfarrer Sickler stellte im T. O. G. I. B. S. 47. eine Classification der Birnen auf, worin sämmtliche Birnensorten in V Classen unter 15 Formen folgendermaßen eingetheilt werden.

Er sagt: die Hauptform der Birnen ist entweder rund, oder bauchig, oder länglich. Beide Formen verändern sich hauptsächlich an der Blume oder dem Kelch, oder gegen den Stiel zu; in der Mitte der Frucht giebt es keine merkliche Veränderung an den Birnen.

I. Classe. Rund nach dem Kelch.

Erste Abtheilung, rund; z. B. die Apfelbirne.

Zweite Abtheilung, spitzig nach unten, oben aber rund.

Dritte Abtheilung, plattrund.

II. Classe. Scharfspitzig nach dem Stiel zu.

Ihre Majestät, Leopoldine Adelgunde Emma,
Ihre Majestät, Caroline Auguste Eleonore,
Ihre Majestät, Therese Charlotte Louise Juliane,
Ihre Majestät, Marie Dorothea Ulrike Sophie Amalie,
Ihre Majestät, Elisabeth Christine Ulrike Adelheid Wilhelmine Amalie,
Ihre Majestät, Amalie Zephyrine Constantine Pauline Josepha Hedwig,
Ihre Majestät, Karoline Ferdinande Louise,
Ihre Majestät, Marie Anna Carolina Josepha Leopoldine Franziska de Paula Johanna Nepomucena Aloysia Walburga Theresia Gertrud Gisela Rosa,
Ihre Majestät, Sophie Friederike Dorothea Wilhelmine,
Ihre Majestät, Marie Louise Alexandrine Viktoria,
Ihre Majestät, Adelheid Wilhelmine Friederike Luise Therese Karoline Julie,
Ihre Majestät, Adelheid Maria Anna,
Ihre Majestät, Wilhelmine Friederike Sophie,
Ihre Majestät, Elisabeth Alexandrine Luise Friederike Sophie Juliane,
Ihre Majestät, Marie Anna Friederike Auguste Karoline Elisabeth Pauline Wilhelmine Gertrud Hedwig,
Ihre Majestät, Elisabeth Gabriele Ludovika Wilhelmine Amalie Auguste Sophie Marie Hedwig,
Ihre Majestät, Sophie Friederike Dorothea Wilhelmine,
Ihre Majestät, Marie Anna Friederike Auguste Karoline Elisabeth Pauline Wilhelmine Gertrud Hedwig,
Ihre Majestät, Elisabeth Gabriele Ludovika Wilhelmine Amalie Auguste Sophie Marie Hedwig,

Kreiselförmig (stumpfkreiselförmig). Forment. II. Fig. 5. Die lange Sommerbergamotte.

Kegelförmig (stumpfkegelförmig), wozu man auch conisch zulaufend rechnen kann. Forment. II. Fig. 6. Die Sommerambrette.

3. Ordnung. Länger, als breit, stets ¾ Zoll länger, als die Breite beträgt.

Birnförmig (schön birnförmig), die wahre Birnengestalt. Formentaf. II. Fig. 7. Die Sparbirne. Epargne.

Lang und breitbauchig (verschoben). Formentaf. II. Fig. 8. Die Herrmannsbirne. St. Germain.

Perlförmig. Forment. II. Fig. 9. Die kleine Weißbirne. Petite Blanquette.

Dieses wären nun die, bei den Birnen am häufigsten vorkommenden, gebräuchlichen pomologischen Kunstwörter, welche anschaulich zu erklären, ich um soviel nothwendiger halte, als blos bei der richtigen Anwendung des Sinnes der bezeichnenden Wörter eine Frucht nach der Beschreibung erkannt werden kann. Noch giebt es einige, doch geringfügige Abweichungen in der Form mancher Birnen, welche ich aber nicht für nöthig gehalten habe, mit anzuführen, indem diese recht gut schon durch die Beschreibung derselben erkennbar gemacht werden.

Auch bei den Birnen findet man, wie bei den Äpfeln, häufig, daß nicht alle Früchte von demselben Baume gleiche Form haben; doch weichen sie im Allgemeinen nicht so sehr, wie jene, von ihrer Hauptform ab, und nur auf Franzbäumen erzogene werden größer und gestalten sich oft verschieden von den auf Hochstamm erwachsenen Früchten.

Größenbestimmung bei den Birnen.

Eine mittelmäßig große Birne hält 2 Zoll im Durchmesser. Eine große Birne hat 2½ bis 3 Zoll; was darüber ist, heißt sehr groß.

Um nun eine Birne der Beschreibung ihrer Form nach zu erkennen und die Formentafel II. dazu in Anwendung zu bringen, ist es vor allen Dingen nothwendig zu wissen, ob die Frucht eine Sommer-, Herbst- oder Winterbirne ist. Reift die Frucht schon am Baume, oder kurze Zeit nach der Abnahme, und zeitigt noch im September, so gehört sie unter die Sommerbirnen. Zeitigt sie im October oder November, so gehört solche zu den Herbstbirnen, und sämmtliche später reifenden Früchte *) müssen unter den Winterbirnen aufgesucht werden. Hat man nun vorerst das Geschlecht, zu welchem die Frucht gehört, deren Namen man zu wissen wünscht, durch ihre Zeitigung bestimmt, so muß ihre Form mit denen auf der Formentafel verglichen werden, wo-

*) Ausnahmen davon machen allerdings verschiedene Birnensorten, wie schon früher bemerkt worden ist.

bei man nun leicht die Ordnung bestimmen kann, zu welcher sie ihrer Form nach gehört. Die Beschaffenheit des Fleisches und dessen Güte bezeichnet nun die Classe; ist solches butterhaft schmelzend und sich im Saft auflösend, so gehört sie zur I. Classe des Diel'schen Systems, ist es aber weniger butterhaft, im Kauen rauschend, dabei aber doch noch saftreich, so gehört sie zur II. Classe. Saftige, im Kauen abknackende Birnen, von welchen sich das Fleisch nicht ganz auflöst, gehören zur III. Classe, bis zu welcher sich nur meine Auswahl zur Verbreitung durch meine Baumschulen erstreckt.

Wollte man nun zum Beispiel eine längliche grüne Birne, deren Namen man nicht kennt, durch Anwendung der Formentafel ausfindig machen, so wäre ihre Zeitigung in der Hälfte des Octobers das Erkennungszeichen des Geschlechts der Herbstbirnen. Ihre Gestalt mit den auf der Formentafel befindlichen Formen verglichen, würde leicht die 3. Ordnung der birnförmigen Früchte erkennen lassen, und der Beschaffenheit des schmelzenden, butterhaften, saftigen Fleisches nach, müßte sie zu den Birnen der I. Classe, 3. Ordnung gehören, welche in der Mitte des Octobers reifen. Vergleichet man nun die Kennzeichen der Frucht mit den Beschreibungen der Früchte, welche ihrer Beschaffenheit des Fleisches nach zur ersten Classe, ihrer Form nach zur 3. Ordnung, und ihrer Reifzeit nach zu den Herbstbirnen gehören, so wird man leicht in der zu untersuchenden Frucht unsere bekannte lange, grüne Herbstbirne (**Verte longue d'automne**) erkennen.

Erstes Geschlecht.

Sommerbirnen.

Werden jedes Jahr zeitig auf dem Baum, und müssen bald verbraucht werden.

Nr. 1. Die kleinste Muskatellerbirne. Sieben ins Maul. Petit Muscat. Sept en gueule. III. Cl. 2. Ordn. III. R.
D. VIII. H. S. 149. Chr. H. Wb. S. 197. T. O. G. I. B. S. 60. Taf. 5.

Eine der allerfrühesten, und deßhalb sehr geschätzte Juliusbirne, welche mit der grünen Sommermagdalene öfters zugleich reift. Ihre Form ist kreiselförmig, der Bauch sitzt stark über der Mitte nach dem Kelch zu, um den sie sich platt zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsteht. Nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung, und endigt mit einer kreiselförmigen Spitze. Eine auf Hochstamm erwachsene Frucht ist 10 Linien breit und auch eben so hoch, selten wird sie 1 Zoll breit. Der bald hartschalige, bald langgespitzte Kelch ist offen,

und die zu dem Zwecke nöthigen Gebäude und Räume, Wasser, Brennstoffe, Beleuchtung, Geräthe, Werkzeuge, Maschinen, Vorrichtungen, Einrichtungen, Vorräthe, Materialien, Hilfsstoffe, Arbeitskräfte, Arbeitsmittel, Arbeitsmethoden, Arbeitsverfahren, Arbeitsweisen, Arbeitsgänge, Arbeitsschritte, Arbeitsabläufe, Arbeitsorganisation, Arbeitsteilung, Arbeitsplätze, Arbeitsstellen, Arbeitsbedingungen, Arbeitsverhältnisse, Arbeitsrecht, Arbeitsschutz, Arbeitssicherheit, Arbeitsmedizin, Arbeitshygiene, Arbeitsphysiologie, Arbeitspsychologie, Arbeitswissenschaft, Arbeitsforschung, Arbeitsgeschichte, Arbeitsphilosophie, Arbeitsethik, Arbeitsmoral, Arbeitsgesinnung, Arbeitsfreude, Arbeitsunlust, Arbeitsscheu, Arbeitsflucht, Arbeitsverweigerung, Arbeitsstreik, Arbeitskampf, Arbeitsgericht

Nr. 1. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 1.

Nr. 2. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 2.

Nr. 3. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 3.

Nr. 4. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 4.

Nr. 5. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 5.

Nr. 6. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 6.

Nr. 7. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 7.

Nr. 8. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 8.

Nr. 9. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 9.

Nr. 10. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 10.

Nr. 11. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 11.

Nr. 12. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 12.

Nr. 13. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 13.

Nr. 14. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 14.

Nr. 15. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 15.

Nr. 16. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 16.

Nr. 17. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 17.

Nr. 18. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 18.

Nr. 19. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 19.

Nr. 20. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 20.

Nr. 21. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 21.

Nr. 22. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 22.

Nr. 23. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 23.

Nr. 24. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 24.

Nr. 25. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 25.

Nr. 26. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 26.

Nr. 27. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 27.

Nr. 28. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 28.

Nr. 29. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 29.

Nr. 30. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 30.

Nr. 31. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 31.

Nr. 32. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 32.

Nr. 33. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 33.

Nr. 34. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 34.

Nr. 35. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 35.

Nr. 36. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 36.

Nr. 37. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 37.

Nr. 38. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 38.

Nr. 39. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 39.

Nr. 40. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 40.

Nr. 41. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 41.

Nr. 42. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 42.

Nr. 43. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 43.

Nr. 44. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 44.

Nr. 45. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 45.

Nr. 46. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 46.

Nr. 47. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 47.

Nr. 48. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 48.

Nr. 49. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 49.

Nr. 50. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 50.

Nr. 51. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 51.

Nr. 52. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 52.

Nr. 53. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 53.

Nr. 54. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 54.

Nr. 55. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 55.

Nr. 56. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 56.

Nr. 57. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 57.

Nr. 58. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 58.

Nr. 59. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 59.

Nr. 60. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 60.

Nr. 61. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 61.

Nr. 62. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 62.

Nr. 63. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 63.

Nr. 64. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 64.

Nr. 65. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 65.

Nr. 66. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 66.

Nr. 67. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 67.

Nr. 68. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 68.

Nr. 69. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 69.

Nr. 70. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 70.

Nr. 71. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 71.

Nr. 72. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 72.

Nr. 73. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 73.

Nr. 74. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 74.

Nr. 75. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 75.

Nr. 76. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 76.

Nr. 77. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 77.

Nr. 78. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 78.

Nr. 79. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 79.

Nr. 80. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 80.

Nr. 81. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 81.

Nr. 82. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 82.

Nr. 83. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 83.

Nr. 84. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 84.

Nr. 85. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 85.

Nr. 86. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 86.

Nr. 87. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 87.

Nr. 88. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 88.

Nr. 89. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 89.

Nr. 90. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 90.

Nr. 91. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 91.

Nr. 92. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 92.

Nr. 93. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 93.

Nr. 94. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 94.

Nr. 95. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 95.

Nr. 96. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 96.

Nr. 97. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 97.

Nr. 98. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 98.

Nr. 99. Die weiße Rheinländerin weiblich. Taf. Bild 99.

Nr. 100. Die weiße Rheinländerin männlich. Taf. Bild 100.

Nr. 1. Die Bauern, Hirten und Bergknappen sind
[illegible] Gesetze
[illegible] Gesetze
[illegible] Gesetze

Man wie wünschenswerth, daß die Gebäude, besonders Gasthäuser, nicht zu nahe an einander gebaut werden, damit nicht bei Feuersbrünsten die Flammen so leicht von einem Hause zum andern übergehen können, ebenso wünschenswerth ist es, daß die Straßen nicht zu schmal werden, damit sich die Einwohner nicht gegenseitig in ihren Gesprächen stören. Die Straßen sollen 24 Fuß breit und 2 Fuß hoch, doch auch 2 Fuß tiefer, mit massiven Steinen gepflastert werden, damit sie nicht so leicht ausgebessert werden dürfen. Die Gebäude sollen 2 Stockwerke hoch sein, und nicht mehr als 3 Fenster breit, damit sie nicht zu schmal werden, und so wenig Raum als möglich einnehmen. Die Häuser sollen nicht über 2 Fuß tief, und nicht über 2 Fuß hoch, auch 2 Fuß tiefer unter der Erde angelegt werden. Die Keller sollen nur kleine Oeffnungen haben, damit sich die Wärme darin nicht verliere, und sie sollen nicht über 2 Fuß hoch sein, damit sie nicht zu viel Raum einnehmen. Die Fenster sollen 2 Fuß breit und 3 Fuß hoch, und nicht mehr als 3 Fenster breit, nämlich nicht so breit, daß sie mehr Raum einnehmen, als nöthig ist, damit sie nicht zu viel Wärme verlieren. Die Thüren sollen 2 Fuß breit sein, damit sie nicht zu viel Raum einnehmen, und 3 Fuß hoch, damit sie nicht zu viel Wärme verlieren. Die Dächer sollen nicht über 2 Fuß hoch sein, damit sie nicht zu viel Raum einnehmen, und nicht zu viel Wärme verlieren. Die Kamine sollen nicht über 2 Fuß breit sein, damit sie nicht zu viel Raum einnehmen, und nicht zu viel Wärme verlieren. Die Kamine sollen nicht über 2 Fuß hoch sein, damit sie nicht zu viel Raum einnehmen, und nicht zu viel Wärme verlieren. Die Kamine sollen nicht über 2 Fuß tief sein, damit sie nicht zu viel Raum einnehmen, und nicht zu viel Wärme verlieren. Die Kamine sollen nicht über 2 Fuß breit sein, damit sie nicht zu viel Raum einnehmen, und nicht zu viel Wärme verlieren. Die Kamine sollen nicht über 2 Fuß hoch sein, damit sie nicht zu viel Raum einnehmen, und nicht zu viel Wärme verlieren. Die Kamine sollen nicht über 2 Fuß tief sein, damit sie nicht zu viel Raum einnehmen, und nicht zu viel Wärme verlieren. Die Kamine sollen nicht über 2 Fuß breit sein, damit sie nicht zu viel Raum einnehmen, und nicht zu viel Wärme verlieren. Die Kamine sollen nicht über 2 Fuß hoch sein, damit sie nicht zu viel Raum einnehmen, und nicht zu viel Wärme verlieren. Die Kamine sollen nicht über 2 Fuß tief sein, damit sie nicht zu viel Raum einnehmen, und nicht zu viel Wärme verlieren. Die Kamine sollen nicht über 2 Fuß breit sein, damit sie nicht zu viel Raum einnehmen, und nicht zu viel Wärme verlieren. Die Kamine sollen nicht über 2 Fuß hoch sein, damit sie nicht zu viel Raum einnehmen, und nicht zu viel Wärme verlieren. Die Kamine sollen nicht über 2 Fuß tief sein, damit sie nicht zu viel Raum einnehmen, und nicht zu viel Wärme verlieren.

Die Thore sollen nicht über 2 Fuß breit sein, damit sie nicht zu viel Raum einnehmen, und nicht zu viel Wärme verlieren. Die Thore sollen nicht über 2 Fuß hoch sein, damit sie nicht zu viel Raum einnehmen, und nicht zu viel Wärme verlieren. Die Thore sollen nicht über 2 Fuß tief sein, damit sie nicht zu viel Raum einnehmen, und nicht zu viel Wärme verlieren. Die Thore sollen nicht über 2 Fuß breit sein, damit sie nicht zu viel Raum einnehmen, und nicht zu viel Wärme verlieren. Die Thore sollen nicht über 2 Fuß hoch sein, damit sie nicht zu viel Raum einnehmen, und nicht zu viel Wärme verlieren. Die Thore sollen nicht über 2 Fuß tief sein, damit sie nicht zu viel Raum einnehmen, und nicht zu viel Wärme verlieren.

Die Thore sollen nicht über 2 Fuß breit sein, damit sie nicht zu viel Raum einnehmen, und nicht zu viel Wärme verlieren. Die Thore sollen nicht über 2 Fuß hoch sein, damit sie nicht zu viel Raum einnehmen, und nicht zu viel Wärme verlieren. Die Thore sollen nicht über 2 Fuß tief sein, damit sie nicht zu viel Raum einnehmen, und nicht zu viel Wärme verlieren. Die Thore sollen nicht über 2 Fuß breit sein, damit sie nicht zu viel Raum einnehmen, und nicht zu viel Wärme verlieren. Die Thore sollen nicht über 2 Fuß hoch sein, damit sie nicht zu viel Raum einnehmen, und nicht zu viel Wärme verlieren. Die Thore sollen nicht über 2 Fuß tief sein, damit sie nicht zu viel Raum einnehmen, und nicht zu viel Wärme verlieren.

Nr. 6. Die deutsche langstielige Weißbirne. Blanquet hâtif à longue queue. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. III. H. S. 77.

Eine kleine, sehr frühe Juliusfrucht, von butterhaftem Fleisch und sehr angenehmem Geschmack. Ihre Form ist eiförmig, der Bauch sitzt stark über der Mitte nach dem Kelch hin, um den sich die Frucht sanft abnehmend zurundet; nach dem Stiel macht sie keine bemerkbare Einbiegung, und endigt mit einer abgerundeten Kegelspitze. Eine auf Hochstamm erwachsene Frucht ist $1\frac{3}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Der ansehnlich starke, breitblättrige Kelch sitzt ohne Einsenkung obenauf, ist aber mit vielen Falten dergestalt eingeschnürt, daß er breitgedrückt und in der Mitte wie abgetheilt erscheint, welches zur Erkennung der Frucht dient. Die Frucht selbst ist aber sehr rund und eben. Der ungewöhnlich lange Stiel ist stark, an der Birne fleischig, hellgrün von Farbe, die eine Seite davon mit einem orleansfarbigen Häutchen belegt, und $2\frac{1}{2}$ bis 3 Zoll lang. Die Farbe der sehr glatten, nicht fettigen Schale ist ein schönes Hellgrün (Seladon), wird nur bei der vollen Zeitigung etwas gelblichgrün, auf der Sonnenseite bemerkt man nicht die geringste Röthe. Die Punkte bestehen nur in grünen Fleckchen, auch bemerkt man öfters zerstreute feine Rostflecken. Das Fleisch ist körnig, etwas steinicht um das Kernhaus, grünlich mattweiß von Farbe, saftvoll, butterhaft schmelzend, doch sich im Kauen auflösend, von einem süßweinsäuerlichen, etwas rosenartigen, aber nicht erhabenen Geschmack. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind enge, und enthalten nur wenig vollkommene, länglichschmale Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Julis, und hält sich 14 Tage, wenn sie nicht zu spät gepflückt worden, und riecht nur überzeitig etwas muskirt.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, geht mit seinen Ästen schön in die Luft; diese hängen sich aber etwas mit den Spitzen, und bilden eine etwas sperrhafte, stark belaubte Krone; dabei ist er außerordentlich fruchtbar, und trägt seine Früchte büschelweise an den Zweigen. Paßt nur zum Hochstamm auf Wildling veredelt, und giebt eine gute Marktfrucht ab.

Nr. 7. Die Sparbirne. L'Epargne. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. II. H. S. 50. Chr. H. Wb. S. 214. T. O. G. VIII. B. S. 15. Taf. 1.

Eine große, lange, schöne, vortreffliche Sommer-Tafelbirne, von butterhaft schmelzendem Fleisch, eine unserer besten Sommerbirnen. Ihre Form ist schön birnförmig, nach dem Kelch zu stark bauchig, hingegen nach dem Stiel lang kegelförmig abnehmend. Eine auf Hochstamm erwachsene, vollkommene Frucht ist $3\frac{3}{4}$ bis 4 Zoll lang und nur $2\frac{1}{2}$ Zoll breit; nach dem Stiel macht sie nur eine sanfte Einbiegung, und endigt mit einer langen, schönen, kegelförmigen Spitze. Der weitgeöffnete, kurzblättrige Kelch steht oben auf der Frucht auf, und ist zuweilen mit einigen unregelmäßigen Beulen umgeben, die aber auch

öfters fehlen. Der sehr starke Stiel steht auf der Kegelspitze obenauf, ist an der Birne fleischig, olivengrün, oder mit einem bräunlichen Häutchen bekleidet, und 1½ Zoll lang. Die Farbe der glatten Schale, welche ziemlich stark ist, ist anfangs hellgrün, wird aber später schönes, helles Citronengelb, mit etwas Hellgrün untermischt. Die Sonnenseite ist bei stark besonnten Früchten mit einem trüben, erdartigen Roth streifenartig belegt, dieses besteht aber auch öfters nur in einem leichten Anflug. Die Punkte sind zwar nur wenig, aber auffallend, und bilden um die Kelchwölbung bald feine, glatte Rostflecken, bald einen feinen Anflug von Rost. Das Fleisch ist mattweiß, fein, ohne Steine, sehr saftvoll, butterhaft schmelzend, von einem sehr angenehmen, erquickenden, muskatellerartigen, erhabenen Geschmack. Das Kernhaus ist enge; die Kammern sind flach, und enthalten meistens nur taube Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Julis oder Anfangs Augusts, hält sich, etwas grün gebrochen, volle 14 Tage, und bekommt in der Zeitigung einen feinen, muskirten Geruch.

Der Baum wächst sehr stark, seine Äste trägt er weit abstehend, und sie neigen sich sehr zum Hängen, sie sind nicht stark belaubt; überhaupt bildet der Baum keine schöne Figur und ist dadurch leicht kenntlich, dabei aber frühzeitig tragbar. Ans Spalier auf Quitte veredelt, paßt er sehr gut, muß aber kurz geschnitten werden; zu Pyramiden paßt er wegen seiner herabhängenden Zweige weniger; verlangt guten Boden. Der Blattstiel hat keine Afterblätter.

Nr. 8. Die kleine gelbe Strauß-Muskatellerbirne. Petit Muscat à Trochet. III. Cl. 2. Ordn. III. R.

D. V. H. S. 151. Stammt aus der Abtei Maximin zu Trier.

Eine kleine, sehr frühzeitige, ganz einfarbige, recht gute Sommerbirne, welche außerordentlich reichlich trägt, indem sie ihre Früchte in Sträußen, oft 5 bis 6 Stück an einem Fruchtkuchen, hervorbringt, wovon sie auch ihren Namen hat. Sie ist an Form und Größe der kleinen Muskatellerbirne (Sieben auf ein Maul voll, Sept en gueule) sehr ähnlich, nur daß sie keine Röthe annimmt. Ihre Gestalt ist rund kreiselförmig, nach dem Kelch rundet sie sich schön ab, und nach dem Stiel endigt sie sich mit einer kurzen Spitze, die sich fast immer in dem Stiel verliert. In ihrer vollkommenen Größe ist sie 1¼ Zoll breit und auch eben so hoch. Der starke, langblättrige Kelch ist halb offen, steht auf der oberen Fläche straußförmig in die Höhe, und ist zuweilen mit kleinen Perlchen oder Beulen umgeben. Der hellgrüne Stiel ist 1 bis 1¼ Zoll lang, und in seinem Anfange etwas fleischig, oder mit einem kleinen Fleischwulst auf einer Seite, häufig ist er auch etwas gekrümmt. Die Farbe der dünnen Schale ist ein reines, gelbliches Hellgrün, welches in der vollen Reife hellgelb wird, wobei aber immer noch etwas Grünliches sichtbar ist; auf der Sonnenseite sieht man nur selten etwas röthliche Punkte. Wahre

Punkte bemerkt man in der vollen Reife faſt gar nicht, oder ſie ſind nur wenig ſichtbar, dagegen finden ſich öfter kleine, bräunliche Roſtflecken an der Schale, und um den Kelch zuweilen ein feiner Roſtanflug. Das Fleiſch iſt gelblichweiß, körnicht, voll Saft, im Kauen abknackend und von einem ſüßen, etwas muskirten Geſchmack und Geruch. Das Kernhaus iſt groß, und hat eine hohle Achſe. Die Kammern ſind geräumig, und enthalten viele vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs oder im erſten Drittheil des Auguſts, und hält ſich nur kurze Zeit gut.

Der Baum wächſt ſehr frech, wird groß, geht mit ſeinen ſtarken Äſten gut in die Luft, belaubt ſich ſchön, und liefert bald reichliche Erndten, zumal ſich ſeine Früchte büſchelweiſe anſetzen. Kommt auf der Quitte gut fort.

Nr. 9. Die doppelttragende große Muskatellerbirne. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

T. O. G. XIX. B. S. 134. Taf. 12. D. V. H. S. 161.

Der Hr. GR. Diel beſchreibt im V. H. S. 161. eine doppelttragende gelbe Muskatellerbirne, welche von der im Obſtgärtner nur wenig abweicht, und wohl eine und dieſelbe Frucht ſeyn kann, indem ich die Birne ſelber mit der Diel'ſchen Beſchreibung verglichen, und ſelbſt bis auf die Kelcheinſenkung übereinſtimmend gefunden habe.

Eine ſchöne, wohlgeformte, vortreffliche Sommerfrucht, von einem angenehmen Muskatellergeſchmack. In ihrer Form iſt ſie ſchön kegelförmig, und faſt wie eine große, lange Sommer-Muskatellerbirne geſtaltet, mit welcher ſie viel Ähnliches hat; eine vollkommene Frucht iſt 2¾ Zoll lang und 1¾ Zoll breit. Der langblättrige, bald zugeſpitzte, bald etwas offene Kelch ſitzt in einer kleinen, mit einigen Erhöhungen umgebenen Einſenkung. Da, wo der Kelch nicht feſt geſchloſſen iſt, kann man bis auf deſſen geräumigen, trichterförmigen Grund hinabſehen. Der mittelmäßig ſtarke Stiel iſt mehrentheils 1 bis 1¼ Zoll lang, etwas krumm gebogen, und ſteht in einer kleinen, mit Falten umgebenen, öfters mit feinem Roſt gefütterten Höhle. Die Farbe der glatten Schale iſt vom Baum ein gelbliches Hellgrün, welches in der Zeitigung blaſſes Hellgelb wird; auf der Sonnenſeite bemerkt man gewöhnlich keine Röthe, und die Frucht iſt vollkommen einfarbig; bei ſtark beſonnten Früchten wird aber das Gelbe zuweilen etwas goldartiger. Die Punkte ſind ſehr zahlreich; ſo lange die Frucht noch grünlich iſt, ſind ſie weißlich, mit grünen Kreiſchen umgeben; ſo wie aber die Farbe der Schale gelblich wird, werden die Punkte bräunlich, die grünen Kreiſchen bleiben aber ſichtbar. Manche Früchte haben um den Kelch oder Stiel feine Roſtanflüge, auch zuweilen bräunliche Baumflecken hier und da. Das Fleiſch iſt weiß, etwas grobkörnicht, abknackend, hinreichend ſaftig, von einem angenehm ſüßen, muskatellerartigen Geſchmack. Das Kernhaus iſt ſchmal, und enthält längliche, ſtumpfgeſpitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Auguſts und hält ſich 8 bis 14 Tage, wird aber dann mehlig. Die zweite Frucht, welche ſtets an den Spitzen der Sommerſchoſſen hervorkommt, iſt länglich von Form, wird nicht ſo groß, reift Mitte Septembers, hat aber nicht den ſüßen Geſchmack wie die vorige.

Der Baum hat den gewöhnlichen Wuchs der Muskatellerbäume, bildet eine hohe Pyramide, woran aber die unteren Zweige etwas herabwärts hängen, er belaubt ſich ſchön, und iſt ſehr fruchtbar. Die Zeichnung im T. O. G. Taf. 12. iſt inſofern unrichtig, indem daſelbſt der Kelch ganz oben aufſteht, bei ſämmtlichen Birnen aber, welche ich unterſuchte, ſtand der Kelch in einer kleinen Einſenkung, eben ſo der Stiel. Der Blattſtiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Giebt auf Quitte ſchöne Zwergbäume.

Nr. 10. Die große, lange Sommer-Muskatellerbirne. Le Muscat à longue queue d'Eté. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

Chr. H. Wb. S. 198. T. O. G. IX. B. S. 405. Taf. 17.

Eine bekannte, ſehr geſchätzte, vortreffliche Sommerbirne, welche in unſerer Gegend häufig verbreitet iſt, und viele Liebhaber hat. Ihre Form iſt länglich kegelförmig, nach dem Kelch zugerundet und oben eine Fläche bildend, auf welcher die Frucht gut aufſtehen kann, nach dem Stiel läuft ſie ohne Einbiegung in eine coniſche, abgeſtumpfte Spitze zu. Eine auf Hochſtamm erwachſene Frucht wird 2½ Zoll lang und 2 Zoll breit. Der ſtarkblättrige, aufrechtſtehende Kelch ſitzt in einer geräumigen, ziemlich tiefen Einſenkung, welche von dem Kelch größtentheils bedeckt iſt. Der ſtarke, holzige, öfters mit einigen Knöspchen beſetzte Stiel iſt halb ſo lang, als die Frucht, und ſteht in einer kleinen Höhle. Die Farbe der dünnen Schale iſt vom Baum grünlichgelb, wird aber in der Zeitigung ſchönes Hellgelb; dabei iſt die Sonnenſeite mit einem ſchönen Carminroth ſtreifenartig belegt; wenig beſonnte Früchte haben faſt gar nichts, oder nur einen leichten Anflug von einer ſanften Röthe. Die Punkte ſind zahlreich, im Roth gelblich, in der Grundfarbe aber grün. Das Fleiſch iſt zart und halbſchmelzend, voller Saft, von einem ſüßen, ſtark muskatellerartigen Geſchmack, weßhalb ſie ſehr beliebt iſt. Das Kernhaus iſt länglich, nach beiden Enden zugeſpitzt; die Kammern ſind enge, und enthalten länglichſpitze, aber meiſtens taube Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Auguſts und hält ſich, einige Tage vor ihrer Reife abgebrochen, wohl 14 Tage bis 3 Wochen, ohne zu welken.

Der Baum wird nicht übrig ſtark, ſeine Zweige trägt er etwas abſtehend, bildet aber doch eine hohe, pyramidenförmige, lichte Krone, und trägt in manchen Jahren reichliche Erndten. Kommt auf der Quitte gut fort, und giebt ſchöne Pyramiden.

Nr. 11. Die Sommer-Russelet. La Rousselet d'Eté. II. Cl. 3. Ordn. III. R.

T. G. M. Jahrgang 1807. S. 247. Taf. 15.

Eine recht gute, wohlschmeckende Sommerfrucht, welche im Anfange des Augusts reift, und sich den ganzen Monat hindurch gut erhält. In ihrer Form ist sie rundperlenförmig, der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch zu, nach welchem sie sich platt zurundet, so daß die Birne gut aufsteht. Nach dem Stiel nimmt sie nach und nach, mit einer Einbiegung auf einer Seite, ab, und läuft in einer Spitze aus, an welcher der Stiel gleichsam als Fortsetzung dienet. Der kurzblättrige, ziemlich geschlossene Kelch sitzt in einer kleinen Einsenkung, welche mit einigen Falten und Beulen eingeschnürt und öfters verschoben ist. Doch ist das Innere des Kelchs offen und trichterförmig. Der Stiel ist mittelmäßig stark, fleischig, halb so lang wie die Birne, und steht auf der Spitze obenauf. Die Frucht ist, auf Hochstamm erwachsen, 2 Zoll und 4 Linien hoch und 1½ Zoll breit. Die Farbe der etwas starken Schale ist hellgelb; die Sonnenseite und der größere Theil der Frucht aber braunröthlich, mit einigen grauen, zarten Punkten besetzt, welche zuweilen dicht aneinander stehen. Das Fleisch ist abknackend, dabei sehr saftig und von einem süßen, stärkenden Geschmack. Das Kernhaus liegt mehr unter dem Kelch, ist schmal, mit Steinchen besetzt, und nach beiden Enden gleich zugespitzt. Die Kammern sind ganz enge und verschlossen, und enthalten nur selten vollkommene Kerne, meistens nur schwarze Hülsen.

Die Frucht zeitigt im Anfange des Augusts, und hält sich sehr gut 4 Wochen lang.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, seine Äste gehen etwas abstehend in die Höhe, und bilden eine umgekehrte Pyramidenform, wodurch er, ungeachtet der starken Belaubung, sehr durchsichtig wird. Die Zweige sind lang, stark und schwebend.

Nr. 12. Die große muskirte Zwiebelbirne. Gros Oignonnet musqué. II. Cl. 1. Ordn. II. R.

D. IV. H. S. 60. Chr. H. Wb. S. 225. T. O. G. IX. B. S. 279. Taf. 13. Ist nicht die ächte.

Eine mehr kleine, als große, gute Augustbirne, welche, auf einem guten Stand und Boden erzogen, fast schmelzend wird. Sie gehört unter die Familie der Muskatellerbirnen, und ist mit den Pomeranzenbirnen nahe verwandt. Ihre Form ist vollkommen rund und meistentheils etwas kreiselförmig. Der Bauch sitzt in der Mitte, von da sie sich flachrund um den Kelch zuwölbt, so daß sie gut aufsteht. Nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung, und läuft eher etwas erhaben und schnell abnehmend nach dem Stiel zu, und endigt sich mit einer kurzen Kreiselspitze, wie die Zwiebeln. Der viel längern Gestalt nach ist die im T. O. G. beschriebene Birne nicht die ächte, indem sie

an einen Schiedsrichter. Zu dem gemeinschaftlichen Gebiet, in das beide Theile sich zum Kampfe begeben, darf nur ein Theil des Gegners kommen, keinesfalls darf er weit über „seine Hälfte" hinausgehen. Wenn ein Theil des Gegners sich in seinem Gebiete befindet, so darf man ihn nicht angreifen, auch wenn er sich in der Nähe der Grenze befindet

to time and from time to time the Trustees, under whatever name appointed, for the time being of the Public Libraries Act, 1855, and the Acts amending the same, for the purposes of the Public Libraries Act, 1855, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Museum Act, 1845, and the Acts amending the same, for the purposes of the Museum Act, 1845, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Science and Art Act, 1853, and the Acts amending the same, for the purposes of the Science and Art Act, 1853, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1868, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1868, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1871, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1871, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1874, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1874, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1877, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1877, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1880, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1880, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1887, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1887, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1888, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1888, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1889, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1889, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1890, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1890, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1891, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1891, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1892, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1892, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1893, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1893, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1894, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1894, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1895, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1895, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1896, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1896, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1897, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1897, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1898, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1898, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1899, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1899, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1900, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1900, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1901, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1901, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1902, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1902, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1903, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1903, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1904, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1904, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1905, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1905, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1906, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1906, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1907, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1907, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1908, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1908, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1909, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1909, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1910, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1910, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1911, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1911, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1912, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1912, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1913, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1913, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1914, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1914, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1915, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1915, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1916, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1916, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1917, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1917, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1918, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1918, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1919, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1919, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1920, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1920, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1921, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1921, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1922, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1922, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1923, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1923, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1924, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1924, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1925, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1925, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1926, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1926, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1927, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1927, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1928, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1928, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1929, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1929, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1930, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1930, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1931, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1931, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1932, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1932, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1933, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1933, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1934, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1934, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1935, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1935, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1936, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1936, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1937, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1937, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1938, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1938, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1939, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1939, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1940, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1940, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1941, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1941, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1942, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1942, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1943, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1943, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1944, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1944, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1945, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1945, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1946, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1946, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1947, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1947, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1948, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1948, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1949, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1949, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1950, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1950, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1951, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1951, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1952, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1952, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1953, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1953, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1954, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1954, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1955, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1955, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1956, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1956, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1957, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1957, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1958, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1958, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1959, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1959, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1960, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1960, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1961, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1961, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1962, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1962, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1963, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1963, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1964, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1964, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1965, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1965, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1966, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1966, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1967, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1967, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1968, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1968, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1969, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1969, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1970, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1970, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1971, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1971, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1972, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1972, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1973, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1973, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1974, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1974, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1975, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1975, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1976, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1976, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1977, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1977, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1978, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1978, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1979, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1979, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1980, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1980, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1981, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1981, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1982, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1982, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1983, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1983, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1984, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1984, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1985, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1985, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1986, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1986, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1987, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1987, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1988, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1988, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1989, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1989, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1990, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1990, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1991, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1991, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1992, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1992, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1993, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1993, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1994, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1994, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1995, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1995, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1996, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1996, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1997, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1997, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1998, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1998, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 1999, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 1999, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2000, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2000, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2001, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2001, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2002, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2002, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2003, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2003, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2004, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2004, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2005, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2005, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2006, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2006, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2007, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2007, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2008, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2008, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2009, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2009, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2010, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2010, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2011, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2011, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2012, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2012, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2013, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2013, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2014, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2014, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2015, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2015, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2016, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2016, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2017, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2017, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2018, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2018, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2019, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2019, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2020, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2020, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2021, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2021, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2022, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2022, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2023, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2023, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2024, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2024, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2025, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2025, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2026, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2026, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2027, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2027, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2028, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2028, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2029, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2029, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2030, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2030, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2031, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2031, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2032, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2032, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2033, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2033, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2034, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2034, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2035, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2035, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2036, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2036, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2037, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2037, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2038, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2038, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2039, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2039, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2040, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2040, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2041, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2041, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2042, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2042, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2043, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2043, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2044, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2044, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2045, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2045, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2046, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2046, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2047, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2047, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2048, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2048, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2049, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2049, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2050, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2050, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2051, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2051, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2052, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2052, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2053, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2053, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2054, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2054, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2055, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2055, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2056, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2056, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2057, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2057, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2058, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2058, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2059, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2059, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2060, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2060, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2061, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2061, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2062, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2062, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2063, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2063, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2064, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2064, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2065, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2065, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2066, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2066, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2067, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2067, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2068, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2068, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2069, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2069, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2070, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2070, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2071, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2071, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2072, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2072, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2073, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2073, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2074, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2074, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2075, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2075, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2076, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2076, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2077, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2077, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2078, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2078, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2079, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2079, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2080, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2080, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2081, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2081, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2082, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2082, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2083, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2083, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2084, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2084, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2085, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2085, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2086, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2086, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2087, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2087, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2088, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2088, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2089, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2089, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2090, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2090, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2091, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2091, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2092, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2092, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2093, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2093, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2094, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2094, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2095, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2095, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2096, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2096, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2097, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2097, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2098, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2098, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2099, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2099, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2100, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2100, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2101, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2101, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2102, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2102, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2103, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2103, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2104, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2104, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2105, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2105, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2106, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2106, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2107, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2107, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2108, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2108, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2109, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2109, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2110, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2110, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2111, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2111, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2112, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2112, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2113, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2113, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2114, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2114, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2115, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2115, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2116, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2116, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2117, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2117, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2118, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2118, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2119, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2119, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2120, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2120, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2121, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2121, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2122, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2122, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libraries Act, 2123, and the Acts amending the same, for the purposes of the Free Libraries Act, 2123, and the Acts amending the same, and the Trustees for the time being of the Free Libra

etwas ſteinicht, nur in der vollen Zeitigung ſchmierig, von einem ſüßen, etwas muskatellerartigen Zuckergeſchmack, welcher ſie zu einer beliebten Birne macht. Das Kernhaus iſt ziemlich rund; die Kammern ſind geſchloſſen, und enthalten ſchöne, länglichſpitze, ſchwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt Mitte Auguſts, hält ſich, noch etwas grün gebrochen, gegen 14 Tage, in der Zeitigung aber nur 8 Tage, und wird bald teig.

Der Baum wird einer der größeſten unter den Birnbäumen, und erreicht ein hohes Alter. Mehre Bäume dieſer Birnart, welche ſich in den Gärten um Gotha und Arnſtadt herum befinden, können wohl ein Alter von 100 bis 200 Jahren aufweiſen, und haben die Größe und Stärke eines großen Eichenbaumes. Der Baum wächſt langſam, macht eine ſtumpfabgerundete, dicht belaubte Krone, und ſein glänzendes, dunkelgrünes Laub macht ihn vor allen andern Birnbäumen leicht kennbar. Er braucht wie der edle Winterborsdorfer 15 bis 20 Jahre, bevor er tragbar wird, alsdann trägt er aber auch reichlich, und iſt wegen ſeiner Dauer vorzüglich für freie Anpflanzungen zu empfehlen. Die dunkle Farbe des Laubes, die dichte Belaubung, die ſehr ſpäte Fruchtbarkeit, und die Größe des Baumes ſind charakteriſtiſche Kennzeichen deſſelben.

Nr. 15. Die geſtreifte, ſchönſte Sommerbirne. La Bellissime d'Eté rayée. II. Cl. 3. Ordn. III. R.

D. V. H. S. 111. Chr. H. Wb. S. 214. T. O. G. IX. B. S. 14. Taf. 1.

Eine mittelmäßig große, recht ſchöne Auguſtbirne, von angenehmem Geſchmack und für die Wirthſchaft recht brauchbar, gehört zur Familie der Muskatellerbirnen. Ihre Form iſt abgeſtumpft kegelförmig, der Bauch ſitzt mehr nach dem Kelch hin, um den ſie ſich plattrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der ſie recht gut aufſteht, wenn nämlich die Wölbung regelmäßig und nicht ſchief geformt iſt. Nach dem Stiel läuft ſie ohne Einbiegung in eine ſchöne, kegelförmig abgeſtumpfte Spitze aus. Eine auf Hochſtamm erwachſene Frucht iſt 2 Zoll breit und 2½ Zoll lang. Der hartſchalige, offene, häufig verſchobene Kelch ſitzt in einer ſeichten, oft mit einigen Fleiſchwärzchen beſetzten Einſenkung, die Frucht hingegen iſt rund und eben. Der ſtarke, öfters fleiſchige Stiel iſt 1 Zoll lang, und ſitzt in einer ſeichten, oft mit einigen Falten umgebenen Grube. Die Farbe der ziemlich ſtarken, glatten, ſchön glänzenden Schale iſt ein gelbliches Hellgrün, welches bei der vollen Reife ein ſchönes Citronengelb wird, wo aber die Frucht größtentheils ſchon paſſirt iſt. Bei ſtark beſonnten Früchten ſieht man nur wenig von der Grundfarbe, und der größere Theil iſt mit einer erdartigen, dunkeln Röthe verwaſchen, welche nach der Schattenſeite zu heller, und beſonders nach der Stielſpitze zu deutlich ſtreifenartig wird; häufig iſt auch die ganze Schattenſeite dergeſtalt gezeichnet. Bei beſchatteten Früchten iſt aber ſchon die Sonnenſeite

streifenartig geröthet. Die Punkte sind zwar zahlreich, aber sehr fein, wenig ins Auge fallend; dagegen ist die Schale häufig mit vielen kleinen und großen, braunen oder schwärzlichen Rostflecken besetzt. Das Fleisch ist mattweiß, grobkörnig, etwas steinicht, voll Saft, rauschend im Kauen, doch sich ganz auflösend und von einem zuckersüßen, angenehmen Geschmack. Das Kernhaus hat eine hohle Achse; die Kammern sind klein, und enthalten bloß taube Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben August, hält sich aber keine 8 Tage, ohne teig zu werden, und muß einige Tage vor der Zeitigung gebrochen, und sogleich, sobald die hellgrünliche Farbe gelblich wird, gespeist werden.

Der Baum wächst sehr lebhaft, und wird ansehnlich groß, er geht mit seinen Ästen schön in die Luft, und trägt bald und reichlich. Der Blattstiel hat nur selten pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 16. Die Damenbirne. La Chair à Dame. II. Cl. 2. Ordn. III. R.

T. O. G. XI. B. S. 271. Taf 13. Chr. H. Wb. S. 170. Eine alte französische Frucht.

Die Form ist mehr rund, als lang, obgleich sie zuweilen etwas länglich erscheint. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch zu, um welchen sie sich platt abrundet, nach dem Stiel läuft sie in einer stumpfen Kreiselspitze aus. Eine vollkommene Frucht ist 2¼ Zoll lang und eben so breit. Der kurze, offene Kelch sitzt in einer geräumigen, ziemlich flachen Einsenkung, der Bauch der Frucht ist rund. Der kurze, dicke, holzige Stiel ist selten 1 Zoll lang, und steht auf der warzenähnlichen Stielspitze wie angedreht obenauf, und bildet gleichsam die Fortsetzung derselben. Die Farbe der etwas dicken Schale ist grünlichgelb, später gelb; die Sonnenseite ist stark geröthet, in welchem Roth man deutlich dunklere Streifen, zumal nach dem Stiel zu, bemerkt. Die Punkte sind häufig, stark, in der Grundfarbe grün, im Rothen graugelb, und geben der Schale ein etwas graues Ansehen. Das Fleisch ist weiß, brüchig, später fast schmelzend, saftig und von einem recht angenehmen, zuckersüßen, etwas kalmusähnlichen Geschmack. Das Kernhaus ist schmal, etwas steinicht; die Kammern sind enge und schmal, und enthalten nur wenig vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt Mitte Augusts und hält sich gegen 4 Wochen, worauf sie teig wird.

Der Baum wird mittelmäßig stark, die Äste sind lang, hängen sich gern, und bilden eine lichtbelaubte, durchsichtige, stumpfpyramidenförmige Krone.

Nr. 17. Die kleine Petersbirne. II. Cl. 2. Ordn. II. R.

Chr. H. Wb. S. 201. T. O. G. XI. B. S. 153. Taf. 7.

Eine schöne und wohlschmeckende Augustbirne, welche sowohl zum rohen Genuß geeignet, als auch zum Trocknen und Syrupkochen recht

gut zu gebrauchen iſt. Ihre Form iſt rundbauchig, ſtumpf zugeſpitzt, der Bauch ſitzt in der Mitte, von wo ſie ſich nach dem Kelch ſtumpf zuwölbt und oben eine kleine Fläche bildet, auf der ſie noch gut aufſtehen kann; nach dem Stiel macht ſie eine kurze, ſtumpfe Spitze, welche dieſen öfters auf der einen Seite etwas überwächſt und eine ſchiefe Richtung giebt. Die Frucht iſt 2 Zoll lang und 1¾ Zoll breit. Der ziemlich ſtarkblättrige Kelch iſt offen und deckt mit ſeinen Ausſchnitten die ziemlich geräumige und tiefe Einſenkung. Der ſtarke, etwas gekrümmte Stiel iſt 1½ Zoll lang, ſteht oben auf der ſtumpfen Spitze auf und iſt etwas mit Fleiſch überwachſen. Die Grundfarbe der glatten und dünnen Schale iſt ein ſchönes Gelb, die Sonnenſeite aber mit einer ſchönen dunklen Röthe überzogen, welche ſich, nach der Schattenſeite zu ſchwächer werdend, verliert. Die Punkte ſind ſehr häufig im Roth, wozwiſchen die Grundfarbe durchſcheint, ſie ſind röthlichbraun, im Gelben aber auf der Schattenſeite grün. Das Fleiſch iſt weiß, halbbrüchig, doch ſaftig und von einem ſehr ſüßen, etwas gewürzhaften, recht angenehmen Geſchmack. Das Kernhaus iſt unbedeutend, oben rund und unten ſpitz auslaufend. Die Kammern ſind enge und verſchloſſen, und enthalten kurz zugeſpitzte, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt in der zweiten Hälfte des Auguſts und hält ſich, etwas vor der Zeitigung gebrochen, 3 bis 4 Wochen, wird aber nachher teig.

Der Baum wird nur mittelmäßig ſtark, macht kurze, ſteife Zweige, und bildet eine pyramidenförmige, ziemlich geſchloſſene und ſtark belaubte Krone. Die Birne wird in der Gegend von Altenburg häufig erzogen. Noch giebt es eine große Petersbirne, welche weiter unten vorkommen wird, und wahrſcheinlich mit dieſer eine Sorte iſt.

Nr. 18. Die kleine, lange Sommer-Muskatellerbirne. Le Muscat petit. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

Chr. H. Wb. S. 198. T. O. G. IX. B. S. 409. Taf. 17.

Eine kleine, artige, perlenförmig geſtaltete Birne, welche viel Ähnliches von der großen, langen Sommermuskateller hat, ſich aber durch ſpätere Reife unterſcheidet. Ihre Geſtalt iſt perlenförmig, faſt wie die kleine Blanquette; der Bauch ſitzt mehr nach dem Kelch zu, nach welchem ſie ſich flach abrundet, ſo daß die Frucht gut aufſtehen kann; nach dem Stiel macht ſie eine kleine Einbiegung und endigt mit einer ſtumpfen kegelförmigen Spitze. Eine vollkommene Birne iſt 1¾ Zoll lang und nur 1¼ Zoll breit. Der kleine, geſchloſſene Kelch ſitzt in einer etwas flachen Einſenkung und iſt in ſeinem Innern geräumig und tief. Der mäßig ſtarke, holzige Stiel iſt grüngelb, an manchen Stellen bräunlich und beinahe ſo lang, wie die Birne hoch iſt. Die Farbe der dünnen, glatten Schale iſt vom Baum weißgelb, in der Zeitigung aber citronengelb, ohne alle Röthe, dagegen mit vielen grünen Punkten überſäet, die anfangs dunkelgrün, ſpäter aber bläſſer werden, ja faſt ganz verſchwinden. Das Fleiſch iſt weiß, zart und halbſchmel-

Digitized by Google

zend, voller Saft, von einem ſüßen, angenehmen Muskatellergeſchmack. Das Kernhaus iſt hoch und breit, oben rund, unten ſpitz zulaufend. Die Kammern ſind enge und geſchloſſen, und enthalten 3 bis 4 kleine, ſchmalgeſpitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt von der Mitte bis zu Ende Auguſts, hält ſich, etwas vor der Reife gebrochen, wohl 14 Tage lang, bekommt einen ſtark muskirten Geruch, wird aber alsdann teig.

Der Baum wird nur mittelmäßig ſtark, ſeine Äſte ſtehen etwas ab, bilden aber doch eine hohe, ſtarkbelaubte, durchſichtige Krone, und er iſt frühzeitig und recht fruchtbar. Giebt, auf Wildling veredelt, ſchöne Pyramiden, und kommt auch gut auf der Quitte fort.

Nr. 19. Die grüne Hoyerswerder. I. Cl. 3. Ordn. I. R. D. IV. H. S. 24.

Dieſe, in neuerer Zeit entſtandene, gute Kernfrucht ſtammt aus der Niederlauſitz, aus Hoyerswerda, iſt von mittelmäßiger Größe und eine köſtliche Auguſt-Tafelbirne, von butterhaft ſchmelzendem Fleiſch, in ihrer Reifzeit eine der beſten Sommerbirnen. In ihrer Form iſt ſie ziemlich kegelförmig, mit einer etwas abgeſtumpften Spitze, und ähnelt einer grünen Herbſt-Zuckerbirne an Form, Farbe und Größe. Der Bauch ſitzt hoch oben, wohl ⅔ der ganzen Fruchtlänge nach dem Kelch hin, um den ſie ſich ſchön abrundet und eine Fläche bildet, worauf die Frucht gut aufſtehen kann. Nach dem Stiel macht ſie auf der einen Seite eine Einbiegung und endigt mit einer abgeſtumpften Kegelſpitze. In ihrer gewöhnlichen Größe iſt ſie 2 Zoll breit und 2½ Zoll lang. Der meiſtens unbedeutende, oft ganz fehlende Kelch iſt offen und ſitzt in einer etwas engen, ſchönen, mehrentheils ebenen Einſenkung, welche häufig auf einer Seite niedriger iſt, ſo daß die Frucht ſchief aufſteht. Der nicht ſtarke Stiel iſt nur ½ Zoll lang und ſitzt in einer kleinen Grube, aus der ſich oft ein Fleiſchwulſt erhebt und an den Stiel anlegt. Die Farbe der glatten dünnen Schale iſt ein ſchönes Hellgrün, wahres Grasgrün, ohne die mindeſte Röthe auf der Sonnenſeite. Die Punkte ſind charakteriſtiſch an dieſer Frucht, ſie ſind häufig, meiſtens ſtark, hellbraun mit grünen Kreiſchen umgeben; auch finden ſich noch kleine Anflüge von Roſt um die Kelchwölbung und die Stielſpitze. Das Fleiſch iſt mattweiß, feinkörnig, um das Kernhaus etwas ſteinicht, ſehr ſaftreich, butterhaftſchmelzend, von einem ſüßweinartigen, etwas muskirten erhabenen Bergamottengeſchmack.

Die Frucht zeitigt im halben Auguſt und hält ſich 14 Tage gut, muß aber 8 Tage vor der Reife gebrochen werden, wo ſie alsdann viel ſaftreicher wird.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft und ſtark, und hat viel Ähnliches von der St. Germain; er geht mit ſeinen Äſten ſchön in die Luft, belaubt ſich gut, und ſeine Fruchtſpieße ſind wahre Dornen. Der Blattſtiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Dieſe gute Birne verdient auch in unſerer Gegend häufig angepflanzt zu werden.

Digitized by Google

Nr. 28. Der Bürgermeister von Bern, Sr. Hochwohlgeb. Herr Niklaus Emanuel Tscharner, an Herrn Johann Caspar Lavater.

Bern, 1. Juni 1780.

Mit der schönsten Hoffnung, geehrtester Herr Professor, habe ich Ihnen vor einigen Monaten meine Gedanken über die Physiognomik mitgetheilt, und Ihnen zugleich einige Zeichnungen zugeschickt, die ich mir selbst machte, um mich in dieser Kunst zu üben. Ich hatte mir vorgenommen, Ihnen nach einiger Zeit meine Fortschritte zu melden, und Ihnen neue Zeichnungen zu schicken, um Ihnen Gelegenheit zu geben, mich zu belehren, wo ich irre gehe. Allein ich habe mich in meiner Hoffnung betrogen gefunden. Ich habe seit dem Monat Januar keine Zeichnungen mehr machen können, weil ich keine Gelegenheit dazu gefunden habe. Ich habe mich also begnügt, meine Kenntnisse in dieser Kunst durch Lesung Ihrer Schriften zu vermehren, und durch Betrachtung der Natur zu befestigen. Ich habe mich bemüht, Ihre Grundsätze zu fassen, und mich in Ihre Art zu denken hineinzuarbeiten. Ich habe mich bemüht, Ihre Methode zu studiren, und mich in Ihre Art zu beobachten hineinzuarbeiten. Ich habe mich bemüht, Ihre Grundsätze zu fassen, und mich in Ihre Art zu denken hineinzuarbeiten. Ich habe mich bemüht, Ihre Methode zu studiren, und mich in Ihre Art zu beobachten hineinzuarbeiten.

Gegenwart Gottes, also wesentlich. Selbst scheinbare Contradictionen, wie die in Joh. 14, 28 und 10, 30 enthaltenen, werden durch Unterscheidung der in Betracht kommenden, eigentlich in sie hineingetragenen Gesichtspunkte gelöst. Wenn Jesus 14, 28 sagt: mein, als Gott Vater mir gegenüber, ist größer als ich, so hat er eine in Gott selbst vorhandene Unterordnung seiner Person im Auge, die mit der Gleichheit der Wesenheit nicht aufgehoben ist. Wenn er 10, 30 sagt: ich und der Vater sind eins, so hat er nicht die Einheit der Person, sondern die Einheit des Wesens im Sinn, welche auch durch eine Unterordnung der Person nicht aufgehoben wird. Wenn Jesus 14, 28 sagt: ich gehe zum Vater, weil der Vater größer ist als ich, so will er damit nicht sagen, daß er durch Verlassen der irdischen Erscheinung, die Gestalt knechtlicher Niedrigkeit, die er angenommen hatte, und durch Eingehen in die Herrlichkeit, die er bei dem Vater hatte, größer werde, sondern er will damit sagen, daß er durch Rückkehr zu dem Vater in die Stellung eintrete, in welcher er, als Gottes Sohn, dem Vater, dem Gott, gegenüber, seine Unterordnung unter den Willen des Vaters, die Unterordnung des Sohnes, vollkommen bethätigen könne. Die Einheit des Wesens wird durch diese Unterordnung der Person nicht aufgehoben, sondern, indem sie dieselbe bethätigt, hat sie ihre wesentliche Voraussetzung an der Einheit des Wesens. Vgl. Luthardt, Lehre von den letzten Dingen, S. 57 ff.

Der Geist ist gesetzt im Leben Jesu, und nicht nur bei und nach der Taufe, sondern auch vor derselben, wie Luk. 1, 15 ausdrücklich bezeugt. Er ist gesetzt, wie Joh. 3, 34 ausdrücklich bezeugt, ohne Maß. Er ist gesetzt, wie Joh. 1, 32 ausdrücklich bezeugt, als eine bleibende Eigenschaft des Menschen Jesus. Er ist gesetzt als Geist Gottes, als Geist Christi.

Wr. 29. *Die geistliche Gemeinschaft. Die Gemeinschaft eines Geistes.* Vgl. Fortsetzung zu Wr. 28 Congreß. 1. 2. 2. Cor. 13, 13.

Vgl. Wiss. Beil. 34.

Die 1. 2. C. A. V. 6. 8. 27; insbesondere Adolf Harleß' Lehre von der Gemeinschaft der Heiligen und der Kirche, Leipzig 1840 (= Ges. d. W. 1. Bd. 1. Abth.), und Ad. Harleß' Lehre von der Kirche, Leipzig 1842 (= Ges. d. W. 1. Bd. 2. Abth.).

Die Lehre Gemeinschaft eines Geistes ist ein tiefer, tiefer, als sie Harleß gefaßt, bedeutsamer Ausdruck, die geistliche Gemein-

merbirne, die in ihrer Reifzeit eine der beſten iſt. Sie gehört unter das Geſchlecht der Ruſſeletten, ihre Form iſt vollkommen ruſſeletartig, nämlich etwas abgeſtumpft kegelförmig. Der flacherhabene Bauch ſitzt mehr über der Mitte nach dem Kelch zu, um den ſie ſich ſchön flachrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der ſie gut aufſteht. Nach dem Stiel macht ſie eine kleine Einbiegung und endigt ſich mit einer kurzen, mehr oder weniger abgeſtumpften Spitze. Eine vollkommene Frucht iſt ſtark 1½ Zoll breit und 1¾ Zoll lang. Der mehrentheils lange und ſcharfgeſpitzte Kelch iſt offen, ſitzt der Frucht gleich, oder in einer kaum merklichen Einſenkung; auch iſt die Frucht rund und eben. Der dünne, holzige Stiel iſt 1 Zoll lang und ſteht auf der kurzen Spitze oft nur wie eingeſteckt, oder in einer kleinen, mit einigen Fleiſchbeulen umgebenen Grube. Die Farbe der ſehr zarten, geſchmeidigen Schale iſt vom Baume ein hellgrünliches Gelb, das in der vollen Zeitigung ein ſchönes Citronengelb wird; freihängende Früchte ſind auf der Sonnenſeite mit einem leichten Anflug einer roſenartigen Röthe belegt, die oft nur in röthlichen Kreiſchen beſteht, welche die Punkte umgeben, bei beſchatteten Früchten aber gänzlich fehlen. Die Punkte ſind nur auf der Sonnenſeite ziemlich häufig und hellgrau, in der gelben Farbe nur wenig oder gar nicht bemerkbar. Das Fleiſch iſt ſchneeweiß, locker, ſehr ſaftvoll, in der wahren Zeitigung butterhaft ſchmelzend und ſich in Saft auflöſend, von einem ſehr gewürzhaften, ſüßen Geſchmack. Das Kernhaus iſt geſchloſſen, die Kammern ſind ziemlich geräumig, muſchelförmig, und enthalten kleine, eiförmige, ſchwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben Auguſt, oft etwas ſpäter, hält ſich aber kaum 8 Tage, und hat einen ſehr ſtarken muskirten Geruch.

Der Baum wächſt lebhaft, iſt geſund, treibt vieles Holz, geht ſchön in die Luft, belaubt ſich ſtark und wird ſehr fruchtbar. Der Blattſtiel hat keine Afterblätter. In ihrer Reifzeit eine der beſten Sommerbirnen.

Nr. 23. Die grüne Sommer-Citronenbirne. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

Dieſe ſchöne und vorzüglich gute Sommerbirne findet ſich häufig in Thüringen; weder Diel, noch Chriſt haben ſie beſchrieben; auch ſcheint ſie unter keinem andern Namen, als dem ihre wahre Geſtalt ſehr richtig charakteriſirenden vorzukommen, indem ſie vollkommen eiförmig geſtaltet, einer Citrone gleicht. Ich habe ſie zum Unterſchied der Nachfolgenden die Grüne benamt. Die Frucht iſt von anſehnlicher Größe, und eine vortreffliche einfarbige Sommerbirne, welche wohl verdient, weiter verbreitet zu werden. Ihre Geſtalt iſt eiförmig, der ſtark aufgetriebene Bauch ſitzt in der Mitte, von wo aus er nach dem Kelch ſanft eiförmig abnehmend ſich abrundet und bei manchen Früchten eine kleine Fläche bildet, auf der die Frucht aufgeſtellt werden kann; bei andern aber erhebt ſich der Kelch zu einer kleinen Erhöhung, wie bei

Digitized by Google

der Stadt, in der Nähe des Rathhauses, ein Gasthaus, das Gasthaus zum Rothen Ochsen, das Gasthaus zum Goldenen Löwen, das Gasthaus zum Schwarzen Adler, das Gasthaus zum Weißen Rößl, das Gasthaus zum Grünen Baum, das Gasthaus zum Blauen Bock, das Gasthaus zum Wilden Mann, das Gasthaus zum Hirschen, das Gasthaus zum Ochsen, das Gasthaus zum Bären, das Gasthaus zum Lamm, das Gasthaus zum Kreuz, das Gasthaus zum Rad, das Gasthaus zum Stern, das Gasthaus zum Anker, das Gasthaus zum Schwan, das Gasthaus zum Hecht, das Gasthaus zum Fuchs, das Gasthaus zum Wolf, das Gasthaus zum Rebstock, das Gasthaus zum Traubenstock, das Gasthaus zum Weinstock, das Gasthaus zum Bierstock, das Gasthaus zum Kornstock, das Gasthaus zum Heustock, das Gasthaus zum Strohstock, das Gasthaus zum Holzstock, das Gasthaus zum Steinstock, das Gasthaus zum Eisenstock, das Gasthaus zum Goldstock, das Gasthaus zum Silberstock, das Gasthaus zum Kupferstock, das Gasthaus zum Bleistock, das Gasthaus zum Zinnstock, das Gasthaus zum Messingstock, das Gasthaus zum Bronzestock, das Gasthaus zum Porzellanstock, das Gasthaus zum Glasstock, das Gasthaus zum Lederstock, das Gasthaus zum Tuchstock, das Gasthaus zum Leinenstock, das Gasthaus zum Baumwollstock, das Gasthaus zum Seidenstock, das Gasthaus zum Wollstock, das Gasthaus zum Pelzstock, das Gasthaus zum Federstock, das Gasthaus zum Hutstock, das Gasthaus zum Schuhstock, das Gasthaus zum Stiefelstock, das Gasthaus zum Pantoffelstock, das Gasthaus zum Regenschirmstock, das Gasthaus zum Spazierstock, das Gasthaus zum Reisestock, das Gasthaus zum Wanderstock, das Gasthaus zum Bergstock, das Gasthaus zum Alpenstock, das Gasthaus zum Eispickelstock, das Gasthaus zum Steigeisenstock, das Gasthaus zum Seilstock, das Gasthaus zum Karabinerstock, das Gasthaus zum Rucksackstock, das Gasthaus zum Proviantstock, das Gasthaus zum Kochgeschirrstock, das Gasthaus zum Zeltstock, das Gasthaus zum Schlafsackstock, das Gasthaus zum Isolierstock, das Gasthaus zum Kompassstock, das Gasthaus zum Höhenmesserstock, das Gasthaus zum Barometerstock, das Gasthaus zum Thermometerstock, das Gasthaus zum Feldstecherstock, das Gasthaus zum Fernrohrstock, das Gasthaus zum Photoapparatstock, das Gasthaus zum Filmstock, das Gasthaus zum Blitzlichtstock, das Gasthaus zum Stativstock, das Gasthaus zum Selbstauslöserstock, das Gasthaus zum Objektivstock, das Gasthaus zum Okularstock, das Gasthaus zum Spiegelstock, das Gasthaus zum Prismenstock, das Gasthaus zum Linsenstock, das Gasthaus zum Gehäusestock, das Gasthaus zum Deckelstock, das Gasthaus zum Riemenstock, das Gasthaus zum Tragegurtstock, das Gasthaus zum Schultergurtstock, das Gasthaus zum Hüftgurtstock, das Gasthaus zum Brustgurtstock, das Gasthaus zum Kopfbedeckungsstock, das Gasthaus zum Mützenstock, das Gasthaus zum Helmstock, das Gasthaus zum Hutstock, das Gasthaus zum Kapuzenstock, das Gasthaus zum Schirmstock, das Gasthaus zum Sonnenschirm

ſcheinlich eine deutſche Nationalfrucht, indem der Baum durch ſeine Blätter und Dornen ſeine wilde Abſtammung verräth.

Eine ſehr ſchöne, mittelmäßig große, wohlgebaute, frühe, köſtliche Sommer-Tafelbirne, eine wahre Zierde für den Obſtmarkt. Sie gehört zur Familie der Sommerdornbirnen. Ihre Form iſt kegelförmig, und ſie iſt darin, ſo wie auch in ihrer Größe, dem rothen oder punctirten Sommerdorn ſehr ähnlich. Der etwas flache Bauch ſitzt mehr nach dem Kelch hin, um den ſie ſich ſchön abrundet und eine Fläche bildet, auf der ſie gewöhnlich nicht aufſtehen kann. Nach dem Stiel macht ſie keine wahre Einbiegung, ſondern endigt mit einer ſchönen, kegelförmigen, etwas abgeſtumpften Spitze. Eine vollkommene Frucht iſt 3 Zoll lang und 2¼ Zoll breit. Der hartſchalige, bald unbedeutende, bald auch ſchön ſternförmig aufliegende Kelch iſt offen und ſitzt auf der oberen Fläche der Frucht gleich auf, ſo daß er hervorſteht; nur ſelten bemerkt man etwas von einer Einſenkung, ſo wie auch der Bauch ſchön rund und eben iſt. Der kaum ½ Zoll lange, ſtarke, oft fleiſchige Stiel ſitzt auf der etwas abgeſtumpften Stielſpitze wie eingeſteckt, und wird öfters durch einen Fleiſchwulſt auf die Seite ſchiefſtehend gedrückt. Die Farbe der ſehr feinen und zarten Schale iſt vom Baum ein ſchönes, ganz helles, oder etwas gelbliches Grün, welches in der vollen Reife hellgelblich, nach dem Stiel hin wirklich blaßgelb wird, wobei aber immer noch etwas Hellgrünes beigemiſcht bleibt. Ganz freihängende Früchte nur ſind auf der Sonnenſeite zuweilen mit einem ganz leichten Anflug von einer erdartigen Röthe belegt. Die Punkte ſind ſehr zahlreich, fein und ſchön grasgrün von Farbe. Das Fleiſch iſt weiß, ſehr ſaftreich, butterhaft ſchmelzend, und von einem erhabenen, gewürzhaften, äußerſt angenehmen, bergamottähnlichen Geſchmack. Das Kernhaus hat eine hohle Achſe; die Kammern ſind geräumig, eiförmig, und enthalten ſchöne, hellbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben Auguſt und hält ſich volle drei Wochen.

Der Baum wächſt ſtark und lebhaft, belaubt ſich ungemein dicht und ſchön, und wird, ſobald er nur etwas ausgetobt hat, ungemein fruchtbar. Der Blattſtiel hat meiſtens lange, fadenförmige Afterblätter. Verdient häufige Anpflanzung, geräth auf Hochſtamm ſehr gut, und liefert als ſolcher vortreffliche Früchte.

Nr. 26. Die Caſſolet. La Cassolette. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. I. H. S. 235. Chr. H. Wb. S. 164.

Hat ihren Namen von ihrer Geſtalt, welche wie ein Räucherfaß in den katholiſchen Kirchen ausſieht und Caſſolette genannt wird.

Eine zwar kleine, aber vortreffliche Sommer-Tafelbirne von einem recht angenehmen Geſchmack. In ihrer Form hat ſie einige Ähnlichkeit mit der Ruſſelet von Rheims. Der Bauch ſitzt oberhalb der Mitte nach dem Kelch zu, um den ſie ſich ſchön abrundet nach

Ich bitte, mir die Erlaubnis zu ertheilen, daß ich in der Nähe des Hauses, in welchem Sie wohnen, eine Bude aufschlagen darf, um meine Waaren feilbieten zu können.

of the Money paid to him Thirteen pounds. The Commissioners shall have Power to examine upon Oath all Persons who shall be produced before them touching the Premises, and to administer the Oath for that Purpose; and if any Person shall wilfully and corruptly swear falsely in any Matter or Thing touching the Premises, he shall be deemed guilty of Perjury, and shall suffer the Pains and Penalties thereof.

Commissioners may examine upon Oath.

Perjury.

XXXIII. And be it further enacted, That the Commissioners shall have Power to appoint a Clerk or Clerks, and such Officers as they shall think necessary, and to allow them such Salaries as they shall think proper, not exceeding in the whole the Sum of Two hundred pounds per Annum; and the Commissioners shall have Power to remove such Clerk or Clerks, and such Officers, and to appoint others in their Room.

Commissioners may appoint Clerks, &c.

XXXIV. And be it further enacted, That the Commissioners shall have Power to appoint a Surveyor, and such Officers as they shall think necessary, and to allow them such Salaries as they shall think proper, not exceeding in the whole the Sum of Two hundred pounds per Annum; and the Commissioners shall have Power to remove such Surveyor and such Officers, and to appoint others in their Room.

Commissioners may appoint Surveyor, &c.

XXXV. And be it further enacted, That the Commissioners shall have Power to appoint a Treasurer, and to allow him such Salary as they shall think proper, not exceeding the Sum of Two hundred pounds per Annum; and the Commissioners shall have Power to remove such Treasurer, and to appoint another in his Room.

Commissioners may appoint Treasurer, &c.

XXXVI. And be it further enacted, That the Commissioners shall have Power to appoint a Collector, and to allow him such Salary as they shall think proper, not exceeding the Sum of Two hundred pounds per Annum; and the Commissioners shall have Power to remove such Collector, and to appoint another in his Room.

Commissioners may appoint Collector, &c.

XXXVII. And be it further enacted, That the Commissioners shall have Power to appoint a Solicitor, and to allow him such Salary as they shall think proper, not exceeding the Sum of Two hundred pounds per Annum; and the Commissioners shall have Power to remove such Solicitor, and to appoint another in his Room.

Commissioners may appoint Solicitor, &c.

XXXVIII. And be it further enacted, That the Commissioners shall have Power to appoint a Messenger, and to allow him such Salary as they shall think proper, not exceeding the Sum of Forty pounds per Annum; and the Commissioners shall have Power to remove such Messenger, and to appoint another in his Room.

Commissioners may appoint Messenger, &c.

XXXIX. And be it further enacted, That the Commissioners shall have Power to appoint a Surveyor of the Navigation, and to allow him such Salary as they shall think proper, not exceeding the Sum of Two hundred pounds per Annum; and the Commissioners shall have Power to remove such Surveyor of the Navigation, and to appoint another in his Room.

Commissioners may appoint Surveyor of the Navigation, &c.

XL. And be it further enacted, That the Commissioners shall have Power to appoint Lock-keepers, and to allow them such Salaries as they shall think proper, not exceeding in the whole the Sum of Two hundred pounds per Annum; and the Commissioners shall have Power to remove such Lock-keepers, and to appoint others in their Room.

Commissioners may appoint Lock-keepers, &c.

XLI. And be it further enacted, That the Commissioners shall have Power to appoint Collectors of the Tolls, and to allow them such Salaries as they shall think proper, not exceeding in the whole the Sum of Two hundred pounds per Annum; and the Commissioners shall have Power to remove such Collectors of the Tolls, and to appoint others in their Room.

Commissioners may appoint Collectors of the Tolls, &c.

XLII. And be it further enacted, That the Commissioners shall have Power to appoint Toll-gatherers, and to allow them such Salaries as they shall think proper, not exceeding in the whole the Sum of Two hundred pounds per Annum; and the Commissioners shall have Power to remove such Toll-gatherers, and to appoint others in their Room.

Commissioners may appoint Toll-gatherers, &c.

XLIII. And be it further enacted, That the Commissioners shall have Power to appoint Weighers, and to allow them such Salaries as they shall think proper, not exceeding in the whole the Sum of Two hundred pounds per Annum; and the Commissioners shall have Power to remove such Weighers, and to appoint others in their Room.

Commissioners may appoint Weighers, &c.

XLIV. And be it further enacted, That the Commissioners shall have Power to appoint Wharfingers, and to allow them such Salaries as they shall think proper, not exceeding in the whole the Sum of Two hundred pounds per Annum; and the Commissioners shall have Power to remove such Wharfingers, and to appoint others in their Room.

Commissioners may appoint Wharfingers, &c.

[illegible] [illegible] [illegible] [

tiefen, faſt ganz ebenen Einſenkung; doch iſt die Frucht häufig durch einige breite Erhabenheiten verſchoben. Der ſtarke Stiel iſt ſehr fleiſchig, ¾ Zoll lang und ſitzt auf der kurzen Spitze wie eingeſteckt. Die Farbe der glatten Schale iſt ein gelbliches Hellgrün, wird aber in der vollen Zeitigung ein blaſſes Hellgelb, wobei man auf der Sonnenſeite keine Spur von Röthe findet. Die Punkte ſind ſehr zahlreich, die ganze Schale iſt damit gleichmäßig überſäet, ſie ſind fein, hellbraun, und meiſtens grün umringelt. Das Fleiſch iſt ſehr weiß, körnig, um das Kernhaus etwas ſteinicht, überfließend von Saft, ganz ſchmelzend, von einem angenehmen, gewürzhaften, etwas zimmtartigen Zuckergeſchmack, der etwas Bergamottenähnliches hat. Das Kernhaus iſt ſehr klein; die Kammern ſind enge und enthalten eiförmige, etwas zimmtfarbige, oft noch faſt weiße Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Auguſts, wird aber bald teig.

Der Baum wächſt lebhaft, geht gut in die Luft, belaubt ſich nicht ſtark, liefert aber bald und reichliche Früchte. In ſeiner Belaubung hat er viel Ähnliches von der weißen Herbſtbutterbirne. Der Blattſtiel hat lange, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 30. Die große Sommer-Citronenbirne. II. Cl. (2.) 3. Ordn. II. R.

T. O. G. XX. B. S. 64. Taf. 6.

Eine große, ſchöne, vortreffliche Sommerbirne, ſowohl für die Tafel, als auch für jeden wirthſchaftlichen Gebrauch gleich gut. Ihre Form iſt rundbauchig ſtumpf zugeſpitzt und ähnelt beinahe einer Sommer-Bon Chrétien. Der Bauch ſitzt mehr nach dem Kelch zu, um welchen ſie ſich rund zuwölbt und nur eine kleine Fläche bildet, auf welcher die Frucht noch aufſtehen kann. Nach dem Stiel läuft ſie in einer ſtumpfen Spitze aus, wie die weiße Herbſtbutterbirne. Eine vollkommene Frucht iſt 2½ Zoll breit und 3 bis 3¼ Zoll lang. Der geſchloſſene, aufrechtſtehende Kelch ſitzt in einer nicht tiefen, aber zuweilen auch ziemlich tiefen, roſtgrauen Einſenkung; öfters ſteht er nur obenauf, ſo daß die Frucht kaum auf der Kelchwölbung ſtehen kann, und iſt mit kleinen, mit feiner Wolle überzogenen Beulen umgeben. Über den Bauch der Frucht laufen oft ziemliche Erhabenheiten, welche die Rundung verderben; auch macht ſie nach dem Stiel zu auf einer Seite eine bemerkbare Einbiegung. Der mittelmäßig ſtarke Stiel iſt hellgrün, auf einer Seite braunroth angelaufen, 2 bis 2¼ Zoll lang und ſteht auf der ſtumpfen Spitze obenauf, oder wie eingeſteckt, iſt zuweilen mit Fleiſchwülſten umgeben, und dieſe ſind faſt immer mit einem feinen Roſtanflug belegt. Die nicht ſtarke, abgerieben ſchön glänzende Schale iſt in ihrer Grundfarbe anfangs ſchön hellgrün, welches aber bei der vollen Zeitigung ein helles blaſſes Citronengelb wird. Auf der Sonnenſeite iſt ſie nicht geröthet, nur wird bei ſtark beſonnten Früchten die Farbe etwas goldartiger. Die Punkte ſind häufig und über die ganze Schale vertheilt, fein, grünlich und grau, dazu geſellen

ſich noch feine Roſtanflüge von verſchiedener Größe, beſonders um den Kelch und Stiel. Das Fleiſch iſt mattweiß, etwas körnig, ſaftvoll, butterhaft ſchmelzend, gegen das Kernhaus gelblich und etwas ſteinicht, von einem ſüßſäuerlichen, angenehmen Geſchmack. Das Kernhaus ſitzt in der Mitte mit einigen Steinchen umgeben, es iſt faſt eiförmig, unten ſtumpfſpitz zulaufend. Die Kammern ſind geſchloſſen, länglich, geräumig, enthalten aber wenig caffeebraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Auguſts, Anfangs Septembers, muß aber, ehe ſie völlig gelb geworden, abgenommen werden, ſonſt wird ſie bald mehlig und teig, und hält ſich nur einige Wochen in ihrer Güte.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, wird groß und ſtark, geht mit ſeinen Äſten ziemlich gerade in die Höhe, und bildet eine pyramidenähnliche, ſchön belaubte Krone; dabei iſt er ſehr tragbar. Eine ſehr geſuchte Marktfrucht, und in ihrer gehörigen Reife genoſſen, eine vortreffliche Sommerbirne.

Nr. 31. Die franzöſiſche langſtielige Weißbirne. Die langſtielige Blankette. Blanquet à longue queue. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. IV. H. S. 125. Chr. H. Wb. S. 159.

Die im T. O. G. VII. B. S. 82. und Chr. H. Wb. S. 158. beſchriebene große Blanquet mit langem Stiel iſt nicht die unſrige, ſondern eine erſt im September reifende Birne, und nach Diel gar keine eigentliche Blanquet, indem dieſe ſämmtlich im Julius oder Auguſt reifen.

Eine zwar kleine, aber vortreffliche frühe Sommerbirne für die Tafel, von einem recht angenehmen Geſchmack. Ihre Form iſt wahrhaft birnförmig, mit einem flachrund erhabenen Bauch, welcher mehr nach dem Kelch zu ſitzt, um welchen ſie ſich ſanft abnehmend, faſt kugelförmig zuwölbt und eine kleine Fläche bildet, auf welcher die meiſten Früchte noch ſtehen können. Nach dem Stiel macht ſie eine ſanfte Einbiegung und endigt mit einer Kegelſpitze, von welcher der Stiel nur eine Fortſetzung zu ſeyn ſcheint. Eine auf Hochſtamm erwachſene Frucht iſt 2¼ Zoll lang und 2¼, ſeltener 2½ Zoll breit. Der ſtarke, offene Kelch ſteht mit ſeinen Ausſchnitten in die Höhe und ſitzt entweder oben flach auf, oder in einer ſehr ſeichten, ebenen Vertiefung; auch iſt die Frucht rund und ſchön eben. Der anſehnlich ſtarke Stiel iſt hellgrün, an der Birne fleiſchig, als wäre er die Fortſetzung derſelben, und von dieſen Fleiſchfalten an 1½ bis 1¾ Zoll lang. Die Farbe der dünnen glatten Schale iſt ein hellgelbliches Grün, welches erſt mit der Überzeitigung ein helles Blaßgelb wird. Freihängende Früchte haben zuweilen einen ganz leichten Anflug einer unbedeutenden blaſſen Röthe, die aber bei den mehreſten gänzlich vergeht, ſo daß ſie rein einfarbig werden. Die Punkte ſind ſehr fein, fallen nur wenig ins Auge und beſtehen aus hellgelben Fleckchen; dagegen findet man beſonders um die Kelchwölbung dünne, feine Roſtanflüge oder Figuren. Das Fleiſch iſt weiß, fein, um das Kernhaus etwas ſteinicht, voll

Saft, oft ganz schmelzend, sich im Kauen rein auflösend, und von einem sehr angenehmen, süßen, etwas muskirten Geschmack. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind regelmäßig und enthalten starke, schwärzlichweiße Kerne.

Die Frucht zeitigt auf Hochstamm gegen Ende des Augusts, am Spalier schon Anfangs Augusts, und hält sich 14 Tage.

Der Baum wächst lebhaft, wird ansehnlich groß, er geht mit seinen Ästen schön in die Luft, und wird bald und recht sehr fruchtbar, so daß oft mehre Birnen auf einem Fruchtkuchen zusammensitzen. Der Blattstiel hat keine Afterblätter.

Nr. 32. Die Sommer-Crasanne. Der Langstiel. La Crasanne d'été. Poire à longue queue. II. Cl. 1. Ordn. III. R.

D. VIII. H. S. 101. Aus Metz und Saarbrücken.

Eine kleine, etwas unansehnliche Augustbirne für die Wirthschaft. Ihr Ansehen ist wahrhaft bergamottförmig und ähnelt der später reifenden rothen Bergamotte in Größe und Form. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich flachrund um den Kelch, so daß sie breit aufsitzt, nach dem Stiel nimmt sie stärker ab und endet in einer stumpfen Spitze, welche gewöhnlich auf einer Seite durch einen Fleischwulst erhöht ist. Eine vollkommene Frucht ist 2 Zoll breit und 1½ bis 1¾ Zoll hoch. Der starke, weit geöffnete Kelch liegt sternförmig in einer weit ausgeschweiften, seichten, kaum bemerkbaren, mit flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die auch über den Bauch hin nur unbedeutend erscheinen. Der starke, holzige Stiel ist grün, 1½ Zoll lang und steht in einer ziemlich tiefen Höhle. Die Grundfarbe der etwas fein rauhen Schale ist bei der Zeitigung hellgelb, wovon aber oft wenig zu sehen, denn ein feiner Rost ist über die ganze Frucht verbreitet; auch findet man nie auf der Sonnenseite Röthe. Die Punkte sind sehr zahlreich, fallen stark ins Auge und sind heller von Farbe, wie der Rost. Das Fleisch ist schön weiß, saftvoll, halbschmelzend, feinkörnig, und von einem angenehmen, zuckerartig-gewürzhaften Geschmack. Das Kernhaus ist sehr klein, geschlossen; die Kammern sehr enge, und enthalten nur wenige kleine, eiförmige Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Augusts und hält sich kaum 14 Tage.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß, geht mit seinen starken, gut belaubten Ästen schön in die Luft und trägt sehr reichlich. Der Blattstiel hat keine Afterblätter.

Nr. 33. Die Sommer-Dechantsbirne. Le Doyenne d'Eté. Beurré blanc d'Eté. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. III. H. S. 39. T. O. G. XIV. B. S. 152. Taf. 7. ist dieselbe, als runde Mundnetzbirne vorkommend.

Eine, unter ihrem richtigen Namen noch wenig bekannte, mittelmäßig große, köstliche, butterhaftschmelzende August- oder Septem-

Sprache. Die Form ist schlecht, der Inhalt gut. Das Gedicht ist nicht schön, aber es ist gut. Das Gedicht ist nicht schön, aber es ist gut. Das Gedicht ist nicht schön, aber es ist

Nr. 34. Die römiſche Schmalzbirne. Le Sucré Romain.

II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. II. H. S. 106.

Stammt aus Harlem, und ſcheint mit dem im T. O. G. XIII. B. S. 217. vorkommenden Frauenſchenkel eine Sorte zu ſeyn. Der wahre franzöſiſche Frauenſchenkel zeitigt noch 14 Tage vor der Sparbirne, und iſt eine frühe Sommerbirne, während dieſe erſt zu Anfang Septembers zeitiget, auch wird der wahre Frauenſchenkel nie ſo groß wie dieſe Birne.

Eine ſehr ſchöne, große, vortreffliche Sommer-Tafelfrucht, und zu jedem wirthſchaftlichen Gebrauch ſchätzbar. Sie gehört zur Familie der Zucker- oder Schmalzbirnen. Ihre Form iſt ſehr ſchön birnförmig, der Bauch ſitzt ⅔ von der Länge der Frucht über der Mitte nach dem Kelch zu, um den ſie ſich ſchön ſanft zurundet, und eine kleine Fläche bildet, auf der ſie noch meiſtens aufgeſtellt werden kann. Nach dem Stiel macht ſie eine ganz leichte Einbiegung, und läuft in einer langen, kegelförmigen, oft gar nicht abgeſtumpften Spitze aus. Eine recht vollkommene Frucht iſt 3 bis 4 Zoll lang und 2¼ bis 2¾ Zoll breit. Der ganz offene Kelch, in welchem noch ſtets die Blüthenſtempel und Staubfäden ſtehen, liegt mit ſeinen Ausſchnitten ſternförmig auf der obern Fläche obenauf, oder nur ſelten in einer ſeichten und weit ausgeſchweiften Einſenkung. Um den Kelch bemerkt man keine Erhabenheiten, doch findet man öfters einige ſehr flache Erhöhungen am Bauch, die aber nicht ſtark ins Auge fallen. Der ſtarke, fleiſchichte Stiel iſt 1 Zoll lang, und ſteht auf der Spitze gerade auf, oder ſcheint vielmehr nur eine Verlängerung derſelben zu ſeyn. Die Farbe der feinen, glatten, ſchön glänzenden Schale iſt vom Baum ein ſchönes Hellgrün, das bei der vollen Zeitigung ein ſehr ſchönes, helles Citronengelb wird; die Sonnenſeite iſt mit einem flammenartigen, bräunlichen Roth leicht angelaufen, das aber ſpäter ein helles Carminroth wird. Bei beſchatteten Früchten fehlt dieſe Röthe faſt gänzlich, oder man ſieht nur einen leiſen Anflug davon. Die Punkte ſind häufig, fein, in der Grundfarbe grün, im Rothen gelblich, auch findet man faſt an jeder Frucht mehr oder weniger feine, zerſtreute, gelbliche Roſtanflüge, die ſich beſonders um die Kelch- und Stielwölbung zeigen. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, ſehr ſaftvoll, etwas grobkörnig, im Kauen rauſchend, ſich doch ganz in Saft auflöſend und von einem ſehr angenehmen, erhabenen, reinen Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt ſehr klein; die Kammern ſind enge, und enthalten nur wenig vollkommene, aber kleine Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Auguſts oder Anfangs Septembers, ſie muß aber, ehe ſie gelb wird, abgenommen werden, und hält ſich alsdann volle 14 Tage. In der Zeitigung verbreitet ſie einen ſehr ſtarken, äußerſt angenehmen Moſchusgeruch.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, wird anſehnlich groß, und bil-

bet eine breite, gut belaubte Krone, er iſt nicht empfindlich in der Blüthe, und trägt bald und jährlich reichliche Früchte. Der Blattſtiel hat keine Afterblätter. Verdient häufige Anpflanzung, zumal der Baum in jeder Lage gut fortkommt, und die Frucht ſich gut verkauft, auch wegen ihres vielen Zuckerſtoffes ſowohl zu Syrup, als zu Birnwein vorzüglich gut benutzt werden kann.

Nr. 35. Die braunrothe Sommerrouſſelet. II. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. III. Heft, Seite 111.

Eine kleine, liebliche, ſehr gewürzhafte, faſt ſchmelzende Auguſtfrucht, und ſowohl für die Tafel, wie für die Wirthſchaft vortrefflich. Ihre Form iſt einem ſtark abgeſtumpften, etwas kreiſelförmigen Kegel ſehr ähnlich, faſt wie die Rouſſelet von Rheims. Der Bauch ſitzt hoch oben nach dem Kelch zu, um den ſie ſich plattrund zuwölbt, ſo daß dieſelbe flach aufſitzt. Nach dem Stiel macht ſie keine Einbiegung, ſondern läuft vielmehr etwas erhaben bogenförmig in eine ſtark abgeſtumpfte Spitze aus. Ihre gewöhnliche Größe iſt 1½ Zoll breit und 1¾ Zoll hoch, zuweilen iſt ſie auch etwas länger. Der charakteriſtiſche Kelch iſt beſonders dick und hart, lederartig, gewöhnlich weißgrau, wie beſtäubt, liegt faſt immer platt auf, iſt in der Rundung unregelmäßig, halb offen, breit und nicht langgeſpitzt, und ſitzt in einer etwas engen, bald flachen, bald etwas tiefen, ebenen, oder nur auf dem obern Rand mit einigen flachen Beulen beſetzten Einſenkung. Der ſtarke Stiel iſt mit einem orleansfarbigen Häutchen überzogen, 1½ Zoll lang, oder eben ſo lang wie die Frucht, ſitzt oben auf der ſtumpfen Spitze wie eingeſteckt, und iſt mit Falten oder Fleiſchbeulen umgeben. Die Farbe der feinen, glatten Schale iſt ein ſchönes Hellgrün, das in der vollen Zeitigung nur gelblichgrün wird; wird die Frucht hellgelb, ſo iſt ſie ſchon paſſirt und teig. Die Sonnenſeite, faſt die Hälfte der Frucht, iſt mit einem trüben, abgerieben ſchön glänzenden, erdartigen Dunkelroth ſtark verwaſchen. Die Punkte ſind ſehr zahlreich, ſehr fein, im Roth graubraun, auf der Schattenſeite grün, dazu kommen noch feine, zerſprengte Roſtanflüge und Figuren. Das Fleiſch iſt mattweiß, ins Gelbliche ſpielend, etwas grobkörnig, voll Saft, um das Kernhaus ſteinicht, etwas abknackend, doch ſchmelzend und von einem erhabenen, zuckerſüßen Geſchmack. Das Kernhaus iſt klein; die Kammern ſind enge, und enthalten nur wenig vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Auguſts, Anfangs Septembers, und muß gegeſſen werden, wenn ſie noch grünlichgelb iſt.

Der Baum wächſt nicht ſtark, wird nur mittelmäßig groß, belaubt ſich gut, und bildet eine etwas kugelförmige Krone, er iſt ausnehmend fruchtbar, und trägt ſeine Früchte büſchelweiſe zu 2 bis 3, zuweilen auch 4 Stück zuſammen. Der Blattſtiel hat ſelten Afterblätter. Verdient, häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 36. Die lange, grüne Sommer-Mundnetzbirne. Mouillebouche longue d'Eté. Coulesoif. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

Chr. H. Wb. S. 196. T. O. G. II. B. S. 14. Taf. 1.

Mit dem Namen Mouillebouche wird auch in Thüringen viel Mißbrauch getrieben; faſt jede ſaftige Sommerbirne wird unter dieſem Namen auf dem Markt verkauft, und dadurch, wegen Unkenntniß der Frucht, nur Verwirrung in der Namenbeſtimmung geſtiftet. In dem vortrefflichen Werke des Hrn. GR. Diel finde ich nur eine Mouillebouche beſchrieben, es iſt dieſe die Verte longue oder die Herbſt-Mouillebouche, welche unter den Herbſtbirnen vorkommen wird; und doch haben wir hier noch eine runde Sommer-Mundnetzbirne und ebenfalls eine runde Herbſt-Mundnetzbirne, welche im T. O. G. beſchrieben und in unſerer Gegend verbreitet ſind.

Die lange, grüne Sommer-Mundnetzbirne iſt eine anſehnlich große, ſchön geformte, vortreffliche, völlig ſchmelzende Sommer-Tafelfrucht, eine der beſten unter den Sommerbirnen. Ihre Form iſt rundbauchig, kegelförmig; der Bauch ſitzt mehr in der Mitte, und rundet ſich nach dem Kelch ſanft zu, nach dem Stiel läuft ſie ſtumpfſpitzig ohne Einbiegung, und bildet eine ſtumpfe, kegelförmige Spitze. Eine vollkommene Frucht iſt 2½ Zoll breit und gut 3 Zoll hoch. Der großblättrige, offene Kelch ſitzt mit ſeinen verwelkten Staubfäden in einer ziemlich tiefen, mit Falten umgebenen Einſenkung, auch bemerkt man an manchen Früchten einige Erhabenheiten über den Bauch hin. Der ſtarke, fleiſchige Stiel iſt über 1 Zoll lang, und ſteht auf der ſtumpfen Spitze, mit Falten umgeben, obenauf. Die Farbe der feinen, dünnen Schale iſt vom Baum ein ſchönes Grasgrün, wird aber in der Zeitigung grünlichgelb, und iſt bei ſtark beſonnten Früchten zuweilen mit einer ſchwachen Röthe auf der Sonnenſeite angehaucht. Die Punkte ſind ſehr zahlreich über die Schale verbreitet, grün von Farbe und ſtark ins Auge fallend. Das Fleiſch iſt grünlichweiß, butterhaft ſchmelzend, voller Saft und von einem ſüßen, gewürzhaften Geſchmack. Das Kernhaus iſt plattrund und ſehr klein.

Die Frucht zeitigt Ende Auguſts, Anfangs Septembers, hält ſich, grün gebrochen, wohl 14 Tage, wird aber dann teig. In ihrer rechten Zeitigung genoſſen, iſt ſie eine der delicateſten Sommerbirnen, und ſo gut wie die Verte longue, oder grüne Herbſt-Mundnetzbirne.

Der Baum wird ſtark, die Äſte breiten ſich weit aus, gehen in gehörigem Abſtand in die Höhe, und bilden eine durchſichtige, pyramidenförmige, gut belaubte Krone. Verdient, häufig angepflanzt zu werden, indem ſie vor vielen andern gleichzeitigen Birnen geſucht wird.

Noch giebt es in unſerer Gegend eine grüne Mouillebouche, deren Geſtalt mehr eiförmig iſt, ganz grün von Farbe, mit feinen Punkten beſetzt, welche die eben beſchriebene noch an Saftfülle und Geſchmack übertrifft. Dieſe vortreffliche Frucht, welche ich nicht be-

ſchrieben finde, zeitigt in der Mitte des Auguſts, und verdient ebenfalls, häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 37. Die große, ſchöne Jungfernbirne. La Belle Demoiselle. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. IV. H. S. 111.

Dieſe ſchöne, vortreffliche, anſehnlich große Auguſtbirne, von faſt ſchmelzendem Fleiſch und angenehmem, erquickendem Geſchmack, iſt nicht die in unſerer Gegend bekannte, und im T. O. G. IV. B. S. 116. beſchriebene Jungfernbirne, welche länger von Form, und nicht ſo gut, als die unſrige iſt. Sie gehört in die Familie der Zuckerbirnen, iſt von Geſtalt birnförmig, mit einem hochaufgetriebenen Bauch. Manche Früchte hingegen ſind mehr eiförmig von Anſehen, und haben eine kegelförmige Stielſpitze. Der Bauch ſitzt nur etwas unter der Mitte, und nimmt dergeſtalt allmählich gegen den Kelch zu ab, daß oben nur eine kleine Kelchfläche entſteht, worauf die Frucht nicht ſtehen kann. Gewöhnlich ſind die Früchte nach beiden Enden zugeſpitzt, nur nach dem Stiel zu ſtärker, denn der Bauch verlängert ſich, nach einer ſtarken Einbiegung, in eine abgeſtumpfte Kegelſpitze. Eine vollkommene Frucht auf Hochſtamm erwachſen, iſt 3¾ Zoll lang und 2½ bis 2¾ Zoll breit. Der hartſchalige, ſtarke Kelch iſt weit offen, und ſteht oben auf der kleinen Fläche in einer meiſtens unbedeutenden, mit mehr oder weniger feinen Falten oder wahren Rippchen umgebenen Einſenkung; auch bemerkt man deutlich mehre flache Erhabenheiten, welche ſich über den Bauch der Frucht hinziehen. Der ſtarke, hellgrüne Stiel iſt mit einem hellbraunen Häutchen überzogen, 1 Zoll lang, an der Frucht fleiſchig, und ſitzt auf der abgeſtumpften Spitze wie eingeſteckt, entweder iſt er daſelbſt mit Fleiſch umringelt, oder wird häufig auch durch einen Fleiſchwulſt auf die Seite gedrückt. Die Farbe der glatten, abgerieben ſchön glänzenden Schale iſt vom Baum ein ſchönes, helles, gelbliches Grün (Seladon), welches in der Reife nur etwas gelblicher, in der Überreife erſt hellgelb wird. Bei freihängenden Früchten findet man einen ganz leichten Anflug einer erdartigen Röthe, oder die Punkte ſind mit einem röthlichen Schimmer umgeben. Bei den mehrſten Früchten fehlet aber dieſe Röthe. Die Punkte, womit die ganze Schale wie überſäet iſt, ſind charakteriſtiſch, hellbraun von Farbe, zuweilen auf der Sonnenſeite mit röthlichen Kreiſchen umgeben, in der hellgrünen Farbe aber ſind ſie dunkler, und erſcheinen daſelbſt nur als dunkelgrüne Tupfen. Faſt an jeder Frucht findet man um die Kelchwölbung dünne Roſtanflüge, und auch hier und da kleine Roſtfiguren. Das Fleiſch iſt außerordentlich weiß, körnig, voller Saft, im Kauen etwas rauſchend, ſich aber doch ganz auflöſend und von einem ſehr erquickenden, feinen, ſüßweinſäuerlichen Muskatellergeſchmack, der viel Ähnliches von der Sommer-Eierbirne hat. Das Kernhaus iſt geſchloſſen und regelmäßig; die Kammern ſind lang, muſchelförmig, geräumig, enthalten aber nicht viel vollkommene, kleine, eiförmige, ſchwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Augusts, muß, bevor die Schale gelblichgrün wird, gebrochen werden, und hält sich so wohl 14 Tage.

Der Baum wird groß, geht hoch in die Luft, macht viel feines, hängendes Holz, fast wie die weiße Herbstbutterbirne, belaubt sich schön und ist sehr fruchtbar, so daß sich oft mehre Früchte an einem Mutterkuchen ausbilden. Der sehr dünne Blattstiel hat keine Afterblätter. Verdient als Hochstamm häufige Anpflanzung, zumal solcher die besten und schönsten Früchte liefert.

Nr. 38. Die gelbe Sommer-Prinzessinbirne. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

O. V. Heft, Seite 119. Chr. H. Wb. Seite 204. Stammt aus Harlem.

Eine ansehnlich große, ungemein schöne, einfarbige Augustbirne, von einem recht angenehmen Geschmack. Ihre wahre Form ist mehr kegelförmig, als rein birnförmig, indem der schön erhabene Bauch der Frucht keine Einbiegung nach dem Stiel hin macht. Der Bauch sitzt $\frac{2}{3}$ der ganzen Fruchtlänge nach dem Kelch hin, um den sie sich schön und etwas plattrund zuwölbt, so daß sie auf der Wölbung gut aufsitzt. Nach dem Stiel macht der breit erhabene Bauch keine Einbiegung, und endigt mit einer nur etwas abgestumpften Spitze, selten ist die Birne ganz spitz. Eine vollkommene Frucht ist $3\frac{1}{2}$ Zoll lang und $2\frac{3}{4}$ Zoll breit. Der starke, breitblättrige Kelch liegt, wenn er sonst nicht verstümmelt ist, sternförmig auf, und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen, mit einigen flachen Beulen besetzten Einsenkung, doch ist der Bauch der Frucht ziemlich rund und eben. Der starke, fleischige Stiel ist $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$ Zoll lang, und steht in einer kaum bemerkbaren Vertiefung wie eingesteckt, ist aber auch häufig durch einen erhabenen Fleischwulst auf die Seite gedrückt. Die Farbe der dünnen, glatten Schale ist ein schönes, gelbliches Hellgrün, welches in der vollen Zeitigung ein sehr schönes Citronengelb wird. Die Sonnenseite hat keine eigentliche Röthe, doch nimmt die Schale daselbst bei freihängenden Früchten einen ganz leichten Hauch derselben an, oder färbt sich nur goldartig gelb. Die Punkte sind sehr häufig über die Schale verbreitet, und fallen im Gelben erst deutlich in die Augen, wo sie alsdann schön hellgrün, mit etwas Bräunlichem untermischt, aussehen. Das Fleisch ist mattweiß, grobkörnig, sehr saftvoll, im Kauen rauschend, sich doch ganz auflösend und von einem recht angenehmen, süßweinsäuerlichen Geschmack, der etwas Rosenartiges an sich hat. Das Kernhaus ist klein, und hat eine hohle Achse. Die Kammern sind enge, und enthalten nur wenig kleine Kerne.

Die Frucht zeitigt im letzten Drittheil des Augusts nicht auf einmal, hält sich, etwas grün gebrochen, volle 14 Tage, und nimmt in der Zeitigung einen sehr angenehmen, parfümirten Geruch an.

Der Baum wächst sehr stark, geht gut in die Luft, setzt frühzeitig Fruchtspieße an, und trägt bald und reichlich. Der Blattstiel hat keine Afterblätter.

Nr. 39. Die große wahre Sommerbergamotte. La Bergamotte d'Eté. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. III. H. S. 31.

Diese, auch unter dem französischen Namen **Milan de la Beuvrière** bekannte Sommerbirne wird noch immer häufig unächt verbreitet. Die Nr. 14. beschriebene Sickler'sche Sommerbergamotte darf nicht mit ihr verwechselt werden. Diese gehört eigentlich nicht unter die Bergamotten, wie daselbst gesagt ist, und mag sicher eine unserer ältesten Nationalkernfrüchte seyn, welche außer dem T. Obstgärtner noch nirgends beschrieben ist.

Eine ansehnliche, gewöhnlich aber nur mittelmäßig große, schöne, vortreffliche Septemberfrucht, welche viele Ähnlichkeit mit der wahren Herbstbergamotte hat, ist zum rohen Genuß wie auch zur Wirthschaft gleich gut. Ihre Form ist kreiselförmig, ohne Einbiegung gegen den Stiel. Der Bauch sitzt hoch oben nach dem Kelch hin, um den sich die Frucht bald flachrund, bald etwas erhaben zurundet; nach dem Stiel läuft sie ohne Einbiegung mit einer etwas erhabenen Linie in einer kreiselförmigen, bei kleineren Früchten aber stumpfkegelförmigen Spitze aus. In ihrer gewöhnlichen Größe auf Hochstamm ist sie 2½ bis 2¾ Zoll lang und 2½ Zoll breit, am Spalier kann sie gegen 3 Zoll lang und breit werden. Der kleine Kelch ist bald offen, bald etwas zusammengedrückt, und sitzt in einer kleinen, etwas engen, bald glatten, bald mit feinen Beulen umgebenen Einsenkung. Der Bauch hingegen ist oft durch breite, beulenartige Erhabenheiten etwas verunstaltet; auch bemerkt man häufig an manchen Früchten eine Art von Nath oder Rinne, wie bei der Colmar oder manchen Pflaumen, auf einer Seite derselben. Der Stiel ist sehr stark, im Anfang fleischicht und dick, gelbbraun, oft kurz, zuweilen aber auch 1½ Zoll lang. Die Farbe der dünnen, oft mehr oder weniger rauhen Schale ist vom Baum ein blasses Hellgrün, welches nur bei der vollen Zeitigung blasses Grüngelb wird; ist die Schale hellgelb, so ist die Frucht schon teig. Die Sonnenseite ist mit einem unansehnlichen, bräunlich erdartigen Roth verwaschen, das bei beschatteten Früchten nur unbedeutend ist, bei vielen aber auch gänzlich fehlt. Die Punkte sind charakteristisch, sie sind sehr zahlreich, stark, hellgrau, im Rothen besonders ins Auge fallend; dazu findet man an jeder Frucht mehr oder weniger feine, dünne Rostanflüge oder wahre Rostüberzüge, hingegen nur selten Rostflecken. Das Fleisch riecht sehr angenehm, ist gelblichweiß, fein, saftvoll, butterhaft schmelzend und von einem zuckerartigen, erhabenen, fein muskatellerartigen, wahren Bergamottengeschmack. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind enge, und enthalten nur wenig vollkommene, hellbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Augusts, gewöhnlich Anfangs Septembers und hält sich, noch etwas grün abgenommen, 14 Tage, sie muß in ihrer Reifzeit, sobald sie nur gelblich wird, genossen werden.

Der Baum wächſt in der Jugend lebhaft, und wird nur in gutem Boden anſehnlich groß; ſeine Krone treibt er breit aus in die Luft, und trägt jährlich reichliche Früchte.

Nr. 40. Die runde Sommer-Bergamotte. La Bergamotte d'Eté ronde. Milan de Beuvrière. II. Cl. 1. Ordn. II. R.

Chr. H. Wb. S. 157. T. O. G. I. B. S. 283. Taf. 14.

Eine bekannte und ſehr beliebte, wegen ihrer runden Form ſehr kenntliche, gute Sommerbirne. Ihre Form iſt plattrund, apfelförmig, der Bauch ſitzt in der Mitte, von wo ſie ſich nach dem Kelch, ſo wie nach dem Stiel gleich plattrund zuwölbt. Der anſehnliche Kelch iſt weit offen, und ſitzt in einer kleinen, flachen Einſenkung, welche nur ſelten mit einigen unbedeutenden Erhabenheiten umgeben iſt. Der kurze, kaum 1 Zoll lange Stiel ſcheint nur auf der untern Rundung wie eingeſteckt zu ſeyn. Die Frucht iſt 2½ Zoll breit und nur 2 Zoll hoch. Die Farbe der etwas rauhen Schale iſt grünlichgelb. Die Sonnenſeite iſt ſchön dunkelroth, in welchem viele graue Punkte ſichtbar ſind, welche aber in der Grundfarbe grünlich erſcheinen. Das Fleiſch iſt feſt und körnig, wird aber in der vollen Zeitigung milde und faſt ſchmelzend, voll eines ſüßſäuerlichen, ſehr angenehmen Saftes.

Das Kernhaus ſitzt etwas nach dem Stiel zu, und läuft nach dem Kelch ſpitzig zu, um daſſelbe befinden ſich einige Steinchen.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Auguſts und hält ſich, etwas früh abgenommen, faſt 3 Wochen.

Der Baum wird nicht ſtark, die Äſte ſtehen ziemlich zertheilt, und die Krone iſt pyramidenförmig, hoch, aber ſehr durchſichtig.

Nr. 41. Die Sommereierbirne. Die beſte Birne. Colmar d'été. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. I. H. S. 188. Chr. H. Wb. S. 173. T. O. G. VI. B. S. 32. Taf. 19.

Eine kleine, vortreffliche, wegen ihrer Form ſehr kenntliche, gute Sommerbirne, welche ſowohl für die Tafel, als auch für die Wirthſchaft ſehr geſchätzt wird. Die Birne iſt wahrſcheinlich deutſcher Abkunft, und man findet auch in unſerer Gegend viele ſehr alte und große Bäume davon. Ihre Geſtalt iſt eiförmig, eigentlich doch mehr elliptiſch, der Bauch ſitzt in der Mitte, und nimmt faſt ebenſo nach dem Kelch, wie nach dem Stiel zu ab, doch iſt die Wölbung nach dem Kelch etwas mehr abgeſtumpft, als die nach dem Stiel, welche etwas dünner zuläuft. Eine ſchöne Frucht iſt 2 Zoll breit und ſtarke 2½ Zoll lang. Der kleine Kelch iſt halb offen, bildet auf der oberen Wölbung gleichſam die Spitze der Frucht, und iſt mit kleinen, perlenartigen Fleiſchwärzchen umgeben. Der Stiel iſt ſtark, 1¼ bis 1½ Zoll lang, faſt immer krumm gebogen, und ſteht entweder auf der abgeſtumpften Spitze gleich auf, oder nur in einer unbedeutenden Grube. Die Farbe der etwas rauhen, ſtarken Schale iſt vom Baum gelblichgrün, wird aber ſpäter hellgelb mit etwas Grün marmorirt; beſonnte

Früchte haben entweder einen leichten Anflug von Röthe, oder um die grauen Punkte einen röthlichen Schimmer. Die Punkte sind sehr zahlreich, und bezeichnen schon kennbar die Frucht, sie sind stark und grau von Farbe; auch findet man um den Kelch und selbst an dem Bauch der Frucht feine Rostanflüge. Das Fleisch ist mattweiß, wässerig, anfänglich voll Saft, überzeitig schmierig, schmelzend, im Kauen etwas rauschend und von einem eigenen, zuckerartigen Muskatellergeschmack, der mit einer feinen Citronensäure gemischt ist. Das Kernhaus ist etwas enge; die Kammern enthalten aber viele vollkommene, schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt in guten Sommern schon im halben August, gewöhnlich aber im Anfange Septembers, und hält sich gegen 3 Wochen.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, die Äste gehen nicht sehr abstehend pyramidalisch in die Luft, sitzen gedrängt am Stamm, und belauben sich dicht, dabei ist er außerordentlich fruchtbar. Die Blätter haben ein etwas düsteres Ansehen, und sind mit einer feinen, weißen Wolle bestäubt. Der Blattstiel hat feine, fadenförmige Afterblätter. Der Baum paßt besser zu Hochstamm, als zu Franz oder Pyramiden, indem diese durch den Schnitt zu sehr verwildern.

Nr. 42. Die Prinzessin von Oranien. La Princesse d'Orange. I. Cl. 1. Ordn. II. R.

D. syst. Bz. Nr. 359. S. 91. Neue Kernfrucht vom Hrn. Prof. van Mons.

Eine nur mittelmäßig große, schätzbare Tafelfrucht für den Sommer. Ihre Gestalt ist wahrhaft bergamottförmig, 2¼ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Die häufig mit feinem Rost angesprengte Schale ist hellgelb; die Sonnenseite ohne Röthe. Die Punkte sind sehr zahlreich. Das Fleisch ist fein, saftreich, butterhaft schmelzend und von einem eigenen, fein weinsäuerlichen, etwas zuckerartigen Geschmack.

Die Frucht zeitigt Ende Augusts.

Nr. 43. Büttner's sächsische Ritterbirne. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. VIII. H. S. 3. Um Halle einheimisch.

Eine einfarbige, auf Hochstamm nur mittelmäßig große, am Spalier ansehnlich große, sehr gute Sommerbirne, die in ihrer Reifzeit mit der Russelet von Rheims und mehren andern guten Birnen zusammentrifft, doch wegen ihres besonders erfrischenden, süßweinsäuerlichen Geschmacks viele Liebhaber findet. Form, Farbe und Größe sind der Herbstbergamotte oder einer wahren Pomeranzenbirne ähnlich, zu welcher letztern Familie sie auch gehört. Der Bauch der Frucht sitzt etwas unter der Mitte nach dem Kelch hin, um den sie sich fast kugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufstehen kann. Nach dem Stiel nimmt sie schnell ohne Einbiegung ab, und endigt mit einer kleinen, abgestumpften Spitze. Eine vollkommene Frucht

[illegible] [illegible] [illegible] [

2½ Zoll breit und eben ſo hoch, nicht ſelten aber auch ½ Zoll länger. Der ſtarke, langgeſpitzte Kelch iſt weißlich, offen, liegt häufig ſternförmig auf, und mehrentheils ohne bemerkbare Einſenkung; doch iſt er mit einigen feinen Falten umgeben, ſo wie man auch über der Frucht ſelber häufig einige Erhabenheiten bemerkt, welche oft deren Rundung verderben. Der Stiel iſt ſehr lang, 2 bis 2½ Zoll, er iſt gelb und röthlich von Farbe, und ſitzt oben auf der ſtumpfen Spitze mit Falten und Beulen umgeben auf. Die Farbe der feinen, glatten Schale iſt am Baum gelblich hellgrün, mit ſchönen Bandſtreifen beſetzt, die abwechſelnd bald gelb, bald hellgrün erſcheinen. Bei der vollen Zeitigung wird die Schale ſchön citronengelb, wo alsdann die Bandſtreifen verſchwinden. Manche Früchte ſind noch auf der Sonnenſeite mit einem leichten Anflug von Roth angelaufen, welcher bei den mehrſten aber fehlt. Die Punkte ſind zahlreich, ſtark, theils gelbgrau, theils grün, wozu noch häufig feine Roſtfiguren und oft wahre Roſtanflüge kommen. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, ſehr ſaftvoll, feinkörnicht, butterhaft ſchmelzend und von einem gewürzhaften, ſüßſäuerlichen, wahren Bergamottgeſchmack; auch riecht die Birne ſehr angenehm und welkt nicht. Das Kernhaus iſt klein, fleiſchicht, oft wie ganz mit Mark angefüllt; die Kammern ſind klein, und enthalten nur ſelten einige vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Auguſts, hält ſich, nach und nach gepflückt, 3 Wochen lang.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft und ſtark, und macht einen pyramidaliſchen Wuchs, ohne eine wahre Krone zu bilden. Seine groſſen prachtvollen Blüthen ſind halb gefüllt, wie bei der Birne mit der gefüllten Blüthe (Poire à fleur double), auch hängen ſich oft die Früchte in Büſcheln an die Zweige. Die Sommerlatten ſind vom gelblichen Hellroth bis zum dunkeln Roth abwechſelnd ſtreifenartig ſchattirt, und dabei mit weißlichen, bald langen, bald runden Punkten beſetzt, woran man ſehr leicht den Baum erkennen kann. Der Blattſtiel hat keine Afterblätter. Kommt auf der Quitte ſehr gut fort, und giebt ungemein ſchöne Zwergbäume. Verdient die häufigſte Anpflanzung.

Nr. 45. Knoop's franzöſiſche Zimmtbirne. Franse Kaneel-Peer. II. Cl. 2. (3.) Ordn. III. R.

D. VIII. H. S. 118. Wahrſcheinlich holländiſchen Urſprungs.

Eine nach der Witterung ſehr eigenſinnige, bald völlig halbſchmelzende, bald nur brüchige Auguſtbirne, gewöhnlich nur von mittelmäßiger, oft aber auch anſehnlicher Größe, und von einem ſchönen Äußern. Ihre Form iſt veränderlich, bald nähert ſie ſich der Kreiſelform, nicht ſelten aber auch iſt ſie ziemlich birnförmig. Der Bauch ſitzt nach beiden Formen ſtark über der Mitte nach dem Kelch hin, nach welchem ſich die Frucht ſtets abnehmend mit einer kleinen Fläche endet, auf der ſie noch recht gut aufſtehen könnte, wenn ſolches nicht durch

ihr herrschaftlichen Rechte verletzend wäre. Auch kann Graf auch in solche Rechte Einsicht nehmen, wenn er es verlangt und an einer Stelle eines, gerade Vorhandenen, Zweifel, oder auch an der Richtigkeit der Abschrift. Die Kosten der Abschrift trägt Graf. Es ist Graf auch nur 24 Stunden Zeit gegeben, um die Einsicht vorzunehmen. Graf hat Zeit, Vormittags, etwa 8 bis 12 Uhr, und Nachmittags, etwa 2 bis 6 Uhr, dazu. Diese Zeiten sind Graf gegeben, weil Graf auch noch Geschäfte hat, und weil Graf auch noch Zeit haben muß, um sich mit seinem Rechtsbeistand zu besprechen. Graf hat auch noch Zeit

the Price of 10 lbs. Salt, the Cwt. weighing 112 lbs. Avoirdupois, from the Middle of March to the Middle of May, 1s. 6d. Sterling; from the Middle of May to the Middle of July, 1s. 9d. Sterling; from the Middle of July to the Middle of September, 2s. Sterling; from the Middle of September to the Middle of November, 2s. 6d. Sterling; from the Middle of November to the Middle of January, 3s. Sterling; from the Middle of January to the Middle of March, 3s. 6d. Sterling. And the Price of Salt shall be proportionably increased or diminished, as the Price of Corn shall rise or fall, according to the Rates aforesaid.

And be it further enacted by the Authority aforesaid, That the Duties upon Salt, granted by an Act of Parliament made in the 11th Year of the Reign of his late Majesty King George the First, shall cease and determine from the 10th Day of October, 1825.

Cap. XXXIII. An Act for the Relief of Insolvent Debtors in Ireland.

[10th October, 1825.]

Whereas an Act, 53 Geo. 3. c. 102. intituled, An Act for the Relief of Insolvent Debtors in Ireland, will expire on the 10th Day of October, 1825: And whereas it is expedient that the said Act should be continued: Be it therefore enacted by the King's most Excellent Majesty, by and with the Advice and Consent of the Lords Spiritual and Temporal, and Commons, in this present Parliament assembled, and by the Authority of the same, That the said Act shall be continued until the 10th Day of October, 1826.

Cap. XXXIV. An Act for the Relief of Insolvent Debtors in England.

[10th October, 1825.]

Whereas an Act, 53 Geo. 3. c. 102. intituled, An Act for the Relief of Insolvent Debtors in England, will expire on the 10th Day of October, 1825: And whereas it is expedient that the said Act should be continued: Be it therefore enacted by the King's most Excellent Majesty, by and with the Advice and Consent of the Lords Spiritual and Temporal, and Commons, in this present Parliament assembled, and by the Authority of the same, That the said Act shall be continued until the 10th Day of October, 1826.

ſind ſehr zahlreich über die Frucht verbreitet, ſie ſind fein, hellbräunlich und mit Grün umringelt, das ſich aber ſpäter verliert. Außer dieſen Punkten findet man noch, beſonders um den Kelch und Stiel, oft in großen Strecken einen feinrauhen Roſtanflug, der ſich auch zuweilen über den Bauch hin figurenähnlich erſtreckt. Das Fleiſch iſt mattweiß, feinkörnicht, angenehm riechend, ſehr ſaftvoll, butterhaft ſchmelzend und von einem gewürzhaften, etwas bergamottartigen Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt groß; die Kammern ſind geräumig, und enthalten viele dickbauchigte, ſtarke, nicht geſpitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Auguſts und wird nicht teig.

Der Baum wächſt lebhaft, belaubt ſich ſtark, aber etwas düſter, und wird bald und recht fruchtbar. Der Blattſtiel hat kleine, pfriemenförmige Afterblätter. Verdient, beſonders auf dem Lande, häufig verbreitet zu werden. Von der Niederlauſitzer Rettigbirne unterſcheidet ſich dieſe, indem ihre Schale nicht grau iſt, wie bei jener, auch wird ſie nicht wie jene teig.

Nr. 48. Die wahre, ſchöne Gabriele. La Belle Gabriële. I. Cl. 2. 3. Ordn. II. R.

D. ſyſtemat. Verz. Nr. 352. Seite 87.

Stammt aus Holland, und iſt von der guten Grauen, welche auch ſchöne Gabriele heißt, ſehr verſchieden.

Eine etwas kleine, ziemlich kegelförmig geſtaltete, vortreffliche Sommer-Tafelbirne, 2 Zoll breit und 2¼ Zoll lang. Die Farbe der Schale iſt in der Zeitigung gelblich, wovon aber häufig nur Weniges zu ſehen iſt, denn ein feiner, hellbrauner Roſt überdeckt faſt die ganze Frucht, wobei öfters auf der Sonnenſeite etwas Röthliches ſichtbar wird. Die Punkte ſind ſehr zahlreich. Das Fleiſch iſt ſaftvoll, ſchmelzend und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, ſüßweinartigen Geſchmack.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Auguſts, darf aber am Baum nicht gelb werden.

Nr. 49. Die Theodore. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. ſyſt. Verz. Nr. 358. S. 90.

Eine mittelmäßig große, ſchön geformte, ſchätzbare Auguſtbirne für die Tafel, 2 Zoll breit und 2¼ Zoll lang. Die Farbe der glatten Schale iſt hellgelb, die Sonnenſeite erdartig geröthet. Die Punkte ſind ſehr zahlreich. Das Fleiſch iſt voller Saft, butterhaft ſchmelzend und von einem erfriſchenden, angenehmen, feinen, ſüßweinſäuerlichen Geſchmack.

Die Frucht zeitigt Ende Auguſts.

Nr. 50. Die Straßburger Sommerbergamotte. La Bergamotte d'Eté de Strasbourg. II. Cl. 2. Ordn. II. R.

Chr. H. Wb. S. 157. T. O. G. V. B. S. 28. Taf. 3.

Eine nur mittelmäßig große, recht gute, in unſerer Gegend ziem-

Elisabeth Sand, des Hausmannes, alle um 1600 Bürger zu Basel, Bürgerrecht. Sie ist Witwe des Hans Jakob Wurstisen, Bürgers zu Basel, † 1588 Juli 30, und hat mit ihm 2 Töchter, Anna, † 1588 Juli 30, und Elisabeth, † 1588 Juli 30, und 2 Söhne, Christoph, † 1588 Juli 30, und Hans Jakob, † 1588 Juli 30, gehabt. Sie ist Witwe des Hans Jakob Wurstisen, Bürgers zu Basel, † 1588 Juli 30, und hat mit ihm 2 Töchter, Anna, † 1588 Juli 30, und Elisabeth, † 1588 Juli 30, und 2 Söhne, Christoph, † 1588 Juli 30, und Hans Jakob, † 1588 Juli 30, gehabt. Sie ist Witwe des Hans Jakob Wurstisen, Bürgers zu Basel, † 1588 Juli 30, und hat mit ihm 2 Töchter, Anna, † 1588 Juli 30, und Elisabeth, † 1588 Juli 30, und 2 Söhne, Christoph, † 1588 Juli 30, und Hans Jakob, † 1588 Juli 30, gehabt. Sie ist Witwe des Hans Jakob Wurstisen, Bürgers zu Basel, † 1588 Juli 30, und hat mit ihm 2 Töchter, Anna, † 1588 Juli 30, und Elisabeth, † 1588 Juli 30, und 2 Söhne, Christoph, † 1588 Juli 30, und Hans Jakob, † 1588 Juli 30, gehabt.

No. 10. Hans Bernhard, Junker, Rat, Bürgermeister, † 1594 Juli 30. Sein Bruder Hans Jakob, † 1588 Juli 30, hat mit ihm 2 Töchter, Anna, † 1588 Juli 30, und Elisabeth, † 1588 Juli 30, und 2 Söhne, Christoph, † 1588 Juli 30, und Hans Jakob, † 1588 Juli 30, gehabt. Sie ist Witwe des Hans Jakob Wurstisen, Bürgers zu Basel, † 1588 Juli 30, und hat mit ihm 2 Töchter, Anna, † 1588 Juli 30, und Elisabeth, † 1588 Juli 30, und 2 Söhne, Christoph, † 1588 Juli 30, und Hans Jakob, † 1588 Juli 30, gehabt. Sie ist Witwe des Hans Jakob Wurstisen, Bürgers zu Basel, † 1588 Juli 30, und hat mit ihm 2 Töchter, Anna, † 1588 Juli 30, und Elisabeth, † 1588 Juli 30, und 2 Söhne, Christoph, † 1588 Juli 30, und Hans Jakob, † 1588 Juli 30, gehabt. Sie ist Witwe des Hans Jakob Wurstisen, Bürgers zu Basel, † 1588 Juli 30, und hat mit ihm 2 Töchter, Anna, † 1588 Juli 30, und Elisabeth, † 1588 Juli 30, und 2 Söhne, Christoph, † 1588 Juli 30, und Hans Jakob, † 1588 Juli 30, gehabt.

allermehrſten Früchten fehlt. Um die Kelch- und Stielwölbung trifft man hingegen häufig leichte Anflüge von Roſt. Die Punkte ſind ſehr zahlreich und gleichmäßig über die Schale vertheilt, ſie ſind ſtark und braun von Farbe. Das Fleiſch iſt mattweiß, riecht ſtark, es iſt etwas grobkörnicht, halbſchmelzend, doch ſaftreich und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, ſtark muskirten Zuckergeſchmack. Das Kernhaus ſitzt in der Mitte, und hat eine lange, ſchmale, hohle Achſe. Die Kammern ſind enge, und enthalten nur wenige, kleine, ovale Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Auguſts, Anfangs Septembers, hält ſich aber nicht lange.

Der Baum wächſt lebhaft, bildet eine etwas breite Krone, ſetzt bald ſehr vieles, kurzes Fruchtholz an, und wird recht fruchtbar. Der Blattſtiel hat keine Afterblätter.

Nr. 52. Die grüne Pomeranzenbirne. L'Orange verte.

III. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. I. H. S. 229.

Eine anſehnlich große, vortreffliche Sommerbirne zum rohen Genuß, deren Baum außerordentlich reichlich trägt. Ihre Form iſt verſchieden, gewöhnlich iſt ſie bergamottartig wie die muskirte Orangenbirne, nämlich rund, nach dem Stiel kurz und ſtumpf zugeſpitzt. Die zweite Form iſt länglich-zugeſpitzt, ſo wie dieſes auch häufig bei der Beurré blanc vorkommt. Eine regelmäßige Frucht iſt 2¼ bis 2½ Zoll breit und gewöhnlich eben ſo hoch. Der Kelch iſt etwas geöffnet, unbedeutend, und ſteht in einer ſehr weiten, geräumigen, oft recht tiefen Einſenkung. Der Stiel iſt ¾ bis 1 Zoll lang, und ſteht bei regelmäßigen Früchten in einer engen Höhle, bei den länglichausſehenden aber obenauf, iſt ſtets mit 3 feinen Beulen umgeben, wovon eine immer ſtärker, als die übrigen iſt. Die Farbe der etwas unebenen Schale, durch welche das körnichte Fleiſch durchzuſchimmern ſcheint, iſt Anfangs ſchönes Hellgrün, in der Überzeitigung mattes Citronengelb, die Sonnenſeite braunroth, leicht verwaſchen, welches nach dem Stiel hin ſtreifenartig wird. Bei beſchatteten Früchten fehlt die Röthe gänzlich, hingegen iſt die Schale mit einer Menge feiner, runder Punkte überſäet, welche bei gerötheten Früchten grau, auf der Schattenſeite aber grün ſind, dazu findet man noch häufig ſtarke, rauhe Roſtflecken, welche gewöhnlich kleine Gruben bilden. Das Fleiſch iſt ſehr weiß, körnicht, um das Kernhaus herum zuweilen etwas ſteinicht, halbſchmelzend und abknackend, von einem der weißen Herbſtbutterbirne ähnlichen, nur weit muskirteren Geſchmack, auch riecht die Frucht in ihrer vollen Zeitigung außerordentlich ſtark muskirt. Das Kernhaus iſt ſehr enge, und enthält ſelten vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers, oft im halben Auguſt, hält ſich nicht lange, und muß vom Baum genoſſen werden.

Der Baum wächſt lebhaft, wird ſtark, belaubt ſich dicht, und

der Gnade, Gerechtigkeit, Wahrheit, Treue, Barmherzigkeit und Liebe, Geduld, Sanftmuth, Demuth, Keuschheit, Reinigkeit, Mäßigkeit, Enthaltsamkeit, Nüchternheit, Wachsamkeit, Ehrbarkeit, Scham, Zucht, Ehrerbietung, Ehrfurcht, Gehorsam, Dankbarkeit, Lobpreisung, Gottesfurcht, Gottseligkeit, Gottesliebe, Gottesdienst, Gottesverehrung, Gottesanbet

ist es nur Gott allgemein, auch sündenlos, und gleicht seinem Gott einem Menschen, der Sünden vergibt. Der Mensch hat auch sein Recht als, um bei ihm zu bleiben, das Recht der Vergebung, bei welcher Gott nicht ausgeschlossen ist. Gott ist nicht ausgeschlossen, wenn er Sünden vergibt, sondern er ist es, wenn er sie nicht vergibt. Er hat sein ganz eigenes Recht, sie zu vergeben, und sein ganz eigenes Recht, sie nicht zu vergeben. Das Letztere, wenn er sie nicht vergibt, ist nicht sein Recht als Gott, sondern sein Recht als Mensch. Das heißt: Gott ist nur dann ganz, wirklich Gott, wenn er auch Mensch ist. Das heißt: Gottheit ist nur Vollendung und Vollkommenheit, wenn sie Menschheit ist. Das heißt: Gott ist nur dann Gott, wenn er auch Mensch ist. Gott ist nur dann Gott, wenn er auch Mensch ist. Gott ist nur dann Gott, wenn er auch Mensch ist.

Der ſtarke Stiel iſt ¾ bis 1 Zoll lang, mit einem orleansfarbigen Häutchen überzogen, und ſteht mit einem feinen Fleiſchwulſt umgeben, auf der ſtumpfen Spitze wie eingeſteckt, und wird häufig von dieſem ſchief gedrückt. Die Farbe der glatten, etwas fettigen Schale iſt ein ſchönes, gelbliches Hellgrün, welches nach der Stielſpitze zu etwas hellgelb wird. Auf der Sonnenſeite bemerkt man keine wahre Röthe, und nur zuweilen ſchillert ſie nur etwas in's ſchwach Röthliche. Die Punkte ſind auffallend und beſtehen mehr, beſonders um die Kelchwölbung, aus vielen hellgrauen Fleckchen mit feinern Punkten untermiſcht, die oft bei einem ungünſtigen Stand des Baumes zuſammenfließen und einen feinen Roſtüberzug bilden. Das Fleiſch iſt mattweiß, körnicht, überfließend von Saft, butterhaftſchmelzend und ſich ganz auflöſend, und von einem etwas flüchtigen, muskirten Geſchmack, der ſich aber im Kauen verliert. Das Kernhaus iſt klein, geſchloſſen; die Kammern ſind etwas enge und enthalten ſelten vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im Anfange des Septembers, hält ſich aber nur 8 Tage und wird alsdann melbig, ſie muß daher volle 8 Tage vor ihrer Zeitigung vom Baum gebrochen werden.

Der Baum wächſt lebhaft, belaubt ſich ſtark, iſt ſehr fruchtbar, und giebt ſchöne Zwergbäume. Der dünne Blattſtiel hat feine, fadenförmige Afterblätter.

Nr. 56. Die gelbgraue Roſenbirne. I. Cl. 1. Ordn. II. R. D. III. Hf. S. 3.

Eine ſchöne, mittelmäßig große, ſehr gute Sommer-Tafelbirne, die aber bald teig wird. Ihre Form iſt platt, käſeförmig, vollkommen bergamottförmig, wie die platte Craſanne. Der Bauch ſitzt gern etwas über der Mitte nach dem Kelch hin, um den ſie ſich plattrund zuwölbt, ſo daß ſie auf der Kelchfläche breit aufſitzt, nach dem Stiel nimmt ſie, wie die Craſanne, etwas flach und ſtumpfſpitzig ab. Eine vollkommene Frucht iſt 2½ Zoll breit, oft etwas mehr, und nur 2¼ Zoll hoch. Der ziemlich ſtarke Kelch iſt in ſeiner Form verſchoben, bald geſchloſſen, bald halb offen, und ſitzt in einer ſchönen, jedoch nicht tiefen Einſenkung, die gewöhnlich mit einigen flachen Beulen beſetzt iſt; auch bemerkt man über die Frucht hin öfters bauchige Erhabenheiten. Der anſehnlich ſtarke Stiel iſt gelbgrün mit einem orleansfarbigen Häutchen überzogen, 1½ Zoll lang, ſteht in einer oft anſehnlich tiefen Grube, und iſt gewöhnlich mit einigen Falten umgeben. Die Grundfarbe der rauh anzufühlenden Schale iſt gelbgrün, und wird in der vollen Reife nur etwas hellgelblicher. Auf der Sonnenſeite iſt ſie mit einem leichten, meiſtens nur flammenartigen Anflug von einer erdartigen Röthe belegt, der aber bei den mehreſten Früchten gänzlich fehlt. Faſt die ganze Schale iſt mit einem bräunlichen Roſtüberzug überdeckt, ſo daß man nur wenig von der Grundfarbe zu ſehen bekommt; dabei iſt ſie noch mit ſehr ſtarken hellbraunen Punkten

überſäet, welche deutlich in's Auge fallen. In der Grundfarbe ſind dieſe Punkte weit ſeltener oder undeutlich. An dem Roſtüberzug, den Punkten und dem langen Stiel iſt ſie vor andern kenntlich. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, körnicht, um das Kernhaus etwas ſteinicht, ſaftvoll, im Kauen ſich ganz auflöſend, und von einem feinen, angenehm muskatellerartigen, wahren Bergamottgeſchmack. Das Kernhaus hat eine große, hohle Achſe, und iſt breit herzförmig. Die Kammern ſind enge und enthalten ziemlich viele, ſtarke, ſchwärzlichweiße, häufig aber auch viele taube Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs oder gegen die Mitte des Septembers, muß aber bald verzehrt werden, ſonſt wird ſie teig. In der Reife hat die Birne einen angenehmen Geruch.

Der Baum wächſt lebhaft, kommt hochſtämmig gut fort und iſt außerordentlich fruchtbar, ſo daß ſich die Früchte büſchelweiſe zuſammenhängen. Der Blattſtiel hat keine Afterblätter.

Nr. 57. Du Hamel's wahre königliche Muskatellerbirne. Le Muscat royal de du Hamel. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. V. H. S. 12. Chr. H. Wb. S. 197. iſt nicht die ächte, ſondern

Mayer's königliche Muskatellerbirne.

Stammt aus Paris, und darf nicht mit der königlichen Muskatellerbirne verwechſelt werden, welche zum Unterſchied Mayer's königliche Muskatellerbirne genannt werden muß.

Eine kleine, etwas düſterausſehende, oft ganz ſchmelzende Tafelfrucht. Ihre Form iſt ſtumpfkreiſelförmig, der Bauch ſitzt etwas Weniges über der Mitte nach dem Kelch hin, um den ſie ſich etwas platt zurundet und eine Fläche bildet, worauf ſie noch gut aufſteht. Nach dem Stiel läuft ſie ohne Einbiegung in eine kurze Spitze aus; eine vollkommene Frucht iſt 1¾ Zoll hoch und auch eben ſo breit. Der kleine, harte Kelch iſt offen, ſteht obenauf, oder nur ein wenig eingedrückt, und iſt mit einigen feinen Beulen umgeben, die Frucht ſelber aber iſt ſchön rund. Der auffallend lange, dünne, orleansfarbige Stiel iſt 1¼ Zoll lang und ſteht auf der ſtumpfen Spitze mit einigen feinen Fleiſchringelchen umgeben, obenauf. Die Farbe der ſtarken, etwas rauhen Schale iſt vom Baum gelbliches Hellgrün, in der vollen Zeitigung hellgrünlichgelb. Die Sonnenſeite iſt mit einem etwas düſteren Roth leicht verwaſchen, über welches ſich noch ein hellbräunlicher Roſtüberzug verbreitet, der die Röthe wie beim Fenchelapfel verdüſtert und ſich auch in zerſprengter Manier über die Schattenſeite hin verbreitet, wodurch auch dieſe ein trübes und etwas rauhes Anſehen erhält. Die Punkte ſind ſehr zahlreich, hellbraun und vorzüglich ſtark im Rothen. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, riecht ſtark, löſet ſich ganz auf in Saft, iſt etwas körnicht, und von einem ſtarkmuskatellerartigen, erfriſchenden Geſchmack, der mit dem der grauen Herbſtbutterbirne Ähnlichkeit hat. Das Kernhaus iſt klein, enge, enthält ſchöne, ſchwarze, oft taube Kerne.

Der Gesellschaft Zweck ist: Pflege der Geselligkeit und Hebung der Liebe zur Musik.

Sie besteht aus Ehrenmitgliedern, Stiftern, Mitgliedern und Gästen.

Ehrenmitglieder sind: Se. Exc. Graf Franz Stadion, Se. Exc. Graf Johann Stadion, Se. Exc. Graf Rudolf Stadion, Se. Exc. Graf Ferdinand Stadion, Se. Exc. Graf Karl Stadion, Se. Exc. Graf Leopold Stadion, Se. Exc. Graf Philipp Stadion, Se. Exc. Graf Friedrich Stadion,

ſind enge, länglich muſchelförmig, und enthalten meiſtens nur taube Kerne. Die Kelchröhre iſt flach.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers, in ſchlechten Sommern erſt gegen die Mitte, und hält ſich, etwas grün abgenommen, volle 14 Tage, fault aber alsdann und wird teig.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft und wird groß, ſeine Äſte trägt er abſtehend gern etwas flach und bildet eine ſchön belaubte Krone; dabei iſt er bald und recht fruchtbar. Der Blattſtiel hat keine Afterblätter. Verdient, auch als Hochſtamm häufig erzogen zu werden. Verträgt die Quitte nicht.

Nr. 59. Zink's weiße Pfalzgrafenbirne. II. Cl. 3. Ordn. III. R.

D. VII. H. S. 100. Stammt aus Nürnberg.

Eine nur mittelmäßig große, recht ſchöne Septemberbirne, zum rohen Genuß angenehm, aber doch noch vorzüglicher für die Wirthſchaft geeignet, zur Familie der Zuckerbirnen gehörig. Ihre Geſtalt iſt ſchön birnförmig, mit einem ſtark erhabenen Bauch, welcher oft mehr, als ⅔ der ganzen Fruchtlänge nach dem Kelch zu ſitzt, um den ſich die Frucht plattrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der die Frucht gut aufgeſtellt werden kann. Nach dem Stiel macht ſie eine ſchnelle Einbiegung, häufig nur auf einer Seite, und endigt mit einer langen, ſchön kegelförmigen Spitze. Eine vollkommene Frucht iſt 3 bis 3¼ Zoll lang und 2¼ bis 2½ Zoll breit. Der lang und ſchmal geſpitzte Kelch iſt weit offen und liegt meiſtens ſternförmig obenauf, oder ſitzt in einer ganz flachen, ebenen Einſenkung, doch iſt die eine Hälfte der Kelchfläche häufig viel höher, als die andere. Der ſehr ſtarke Stiel, welcher aus der Stielſpitze dick und ſehr fleiſchig hervorkommt, iſt 1½ bis 2 Zoll lang und mit Falten und Fleiſchringeln umgeben. Die Farbe der zarten, glatten und glänzenden Schale iſt vom Baum ein grünliches Hellgelb, welches in der vollen Zeitigung ein ſchönes hohes Citronengelb wird, wobei die ganze Sonnenſeite mit einem angenehmen Roth leicht verwaſchen iſt, welches aber bei beſchatteten Früchten nur goldartig erſcheint und nicht ſelten etwas Streifenartiges verräth. Die Punkte ſind zahlreich, fein, im Gelben braun, im Rothen aber gelb; auch findet man an jeder Frucht mehr oder weniger feine, gelbgraue Roſtanflüge oder Figuren. Das Fleiſch iſt weiß, körnicht, ſaftvoll, halbſchmelzend, und von einem feinen, roſenartigen Geſchmack, doch ohne Gewürz; in der Zeitigung verbreitet die Frucht einen ſtark muskirten Geruch. Das Kernhaus iſt klein, geſchloſſen; die Kammern ſind enge und enthalten nur wenige, vollkommene, ſchwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers und hält ſich 14 Tage, wird aber alsdann teig. Sie muß genoſſen werden, wenn die Punkte in der gelben Farbe noch grün umringelt ſind.

Der Baum wächſt ſehr ſtark, belaubt ſich dicht, geht mit ſeinen Äſten pyramidaliſch in die Luft und treibt viele lange Fruchtruthen,

die mit ihren Früchten beladen, herabhängen. Er muß erst etwas austoben, bevor er tragbar wird, alsdann giebt er aber reichliche Erndten. Der Blattstiel hat keine Afterblätter.

Nr. 60. Hussein's Butterbirne. Hussein Armudi. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. VI. B. N. A. S. 151.

Eine Orientalin, stammt von dem Herrn Anton Dietzler in Wien, von welchem noch mehre asiatische Sorten vorkommen.

Eine etwas kleine, wohlgebildete, frühe Septemberbirne, recht angenehm zum rohen Genusse. In ihrer Gestalt und Farbe hat sie viel Ähnliches von der grünen Herbstzuckerbirne. Ihre Form ist spitz eiförmig, der Bauch sitzt stark unterhalb der Mitte nach dem Kelche hin, um den sie sich halbkugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie noch aufstehen kann. Eine vollkommene, auf Hochstamm erwachsene Frucht ist $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der schöne, häufig sternförmige Kelch liegt bald fast flach auf, bald auch in einer ziemlich tiefen, ebenen Einsenkung; auch bemerkt man an der Frucht selber keine wahren Erhabenheiten. Der starke, holzige Stiel ist 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang und steht auf der Spitze, oft mit einem Fleischwulst umgeben, wie eingesteckt. Die Farbe der glatten Schale ist ein helles Grün, das in der vollen Reife grünlichgelb wird, wobei man auf der Sonnenseite gar keine Röthe bemerkt, dagegen häufig starke Anflüge von Rost. Die Punkte sind sehr zahlreich, aber fein und von Farbe braun. Das Fleisch ist mattweiß, um das Kernhaus etwas steinicht, fein, überfließend von Saft, ganz zerschmelzend, und von einem gewürzhaften, sehr angenehmen, etwas fein weinartigen Zuckergeschmack, der mit dem der grauen Herbstbutterbirne viel Ähnliches hat. Das Kernhaus hat keine hohle Achse; die Kammern sind klein und enthalten nur wenige, kleine, eiförmige, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers und hält sich nicht lange, ohne bald teig zu werden. Sobald die Schale anfängt, gelb zu werden, muß man sie verspeisen; gelbgeworden, ist die Frucht schon teig.

Der Baum wächst lebhaft, setzt bald tragbares Fruchtholz an, und liefert viele Früchte. Der Blattstiel hat nur nach oben fadenförmige Afterblätter.

Nr. 61. Die Jargonelle. Die wälsche Birne. La Jargonelle d'Eté. III. Cl. 3. Ordn. III. R.

Chr. H. Wb. S. 184. T. O. G. XII. B. S. 22. Taf. 1.

Diese in Thüringen unter dem Namen Schwanenhals oder Langhals bekannte, große, lange Sommerbirne ist durch ihre Gestalt leicht kennbar. Ihre Form ist länglich, nach dem Kelch zugerundet, nach dem Stiel läuft sie, mit einer geringen Einbiegung auf der einen Seite, in einer langen Spitze aus, welche sich in dem Stiel

verliert. Der kurzblättrige Kelch sitzt flach auf der Wölbung auf, oder nur in einer geringen Vertiefung, und ist offen. Der mittelmäßig starke, holzige Stiel ist 1½ bis 1¾ Zoll lang und steht etwas gekrümmt auf der Spitze der Frucht wie angedreht, wodurch diese ein etwas schiefes Ansehen erhält. Eine vollkommene Frucht ist 3¼ Zoll lang und 2 Zoll und 1 Linie breit, da, wo sie am stärksten ist. Die Farbe der etwas starken Schale ist vom Baum grünlichgelb, die Sonnenseite ist hellröthlich angelaufen. Die Punkte sind zahlreich, fein, grünlich und weißgrau von Farbe. Das Fleisch ist weiß, etwas brüchig oder abknackend, saftig und von einem süßweinsäuerlichen, erquickenden Geschmack. Das Kernhaus ist oval, mit Steinchen umgeben; die Kammern sind geräumig, geschlossen, und enthalten kurz zugespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers, hält sich aber nicht lange, sondern wird bald mehlig und verliert den Geschmack.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, die Äste setzen sich gern in Gabeln an und bilden eine nicht stark belaubte, hohe, pyramidenförmige Krone, welche sehr durchsichtig ist. Der Baum trägt zwar jährlich, aber nicht reichlich, und die Frucht ist zum rohen Genuß nicht unangenehm, zum Welken aber sehr gut zu gebrauchen.

Nr. 62. Die große Petersbirne. Die Theilbirne. II. Cl. 2. Ordn. II. R.

T. O. G. XXII. B. S. 103. Taf. 11.

Diese gute, wirthschaftliche Birne ist größer, als die schon beschriebene kleine Petersbirne und von schönem Ansehen. Ihre Form ist rundbauchig, stumpf zugespitzt, der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch zu, um den sie sich rund zuwölbt und eine Fläche bildet, worauf die Birne gut aufsteht. Nach dem Stiel nimmt sie nach und nach ab und endigt in einer stumpfen Spitze. Der kleine Kelch sitzt in einer kleinen, mit einigen Falten umgebenen Einsenkung flach auf; auch bemerkt man an der Birne einige Unebenheiten. Die Frucht ist 2¼ Zoll lang und gute 2 Zoll breit. Die Farbe der dünnen Schale ist gelb, auf der Sonnenseite mehr oder weniger schön geröthet. Die Punkte sind häufig, im Gelben sind sie grün, im Roth aber gelblich mit einem starken röthlichen Kranz umschlossen. Das Fleisch ist weiß, etwas brüchig, nicht übrig saftig, um das Kernhaus etwas steinig und von einem zuckersüßen Geschmack. Das Kernhaus ist oben rund und kurz abgespitzt, gegen den Stiel zu länglich spitzig und mit einigen Steinchen besetzt. Die Kammern sind hoch und geschlossen und enthalten länglichbreite, zugespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers und ist zum rohen Genuß schon gut, aber zum Dürren vorzüglich.

Der Baum wird stark, die Zweige sind lang und steif und bilden eine gut mit Ästen besetzte, schön belaubte, hohe, pyramidenförmige Krone.

In manchen Gegenden wird ſie auch die Theilbirne genannt, und unterſcheidet ſich von der ſchon beſchriebenen kleinen Petersbirne durch ihre Größe und ſpätere Reife *). Eine gute Frucht für den Landmann.

Nr. 63. Die rothe Einſiedlerin. La Solitaire rouge. La Mansuette rouge. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. V. H. S. 98. Chr. H. Wb. S. 193.

Eine große, etwas düſterausſehende, in ihrer wahren Güte genoſſen, wahrhaft vortreffliche Tafelbirne für den September, von wahrem Bergamottengeſchmack. Ihre Form iſt länglichrund, dickbauchig und durch hervorſtehende Beulen in ihrer Rundung ſehr uneben. Die Birne ähnelt an Form und Größe einer Winterbutterbirne (Beziede Chaumontel), oder einer Winterapothekerbirne, am ähnlichſten aber iſt ſie einer am Spalier erzogenen, recht großen, grauen Herbſtbutterbirne. Der Bauch ſitzt in der Mitte, nimmt nach dem Kelch zu allmählich ab, und bildet eine meiſtens ſchief ſtehende Fläche, auf welcher die Frucht noch gut aufſtehen kann. Nach dem Stiel nimmt ſie ohne Einbiegung viel ſchneller ab und bildet eine ſtark abgeſtumpfte, faſt etwas zugerundete, höckerichte Spitze. Eine regelmäßige Frucht auf Hochſtamm erwachſen, iſt 3 Zoll breit und auf der höchſten Seite derſelben 3½ Zoll hoch. Der meiſtens verſtümmelte oder ganz fehlende Kelch iſt offen und ſitzt in einer ziemlich tiefen, mit ſtarken Beulen umgebenen Einſenkung, welche in ſtarken beulenartigen Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen und deren Rundung verderben. Der ſtarke Stiel iſt am Anfange fleiſchig, 1 bis 1¼ Zoll lang und ſteht auf der ſtumpfen Spitze in einer kleinen Grube wie eingeſteckt, dabei iſt er mit kleinen Falten und Fleiſchperlen umgeben oder eingeengt. Die Farbe der glatten Schale iſt ein ſchönes gelbliches Hellgrün, welches in der Zeitigung nur etwas gelber wird; die Sonnenſeite iſt vom Kelch bis zum Stiel mit einem dunklen erdartigen Roth meiſtens nur leicht überwaſchen; in dieſem Roth findet man häufig etwas Geflammtes oder undeutlich Streifenartiges. Die Punkte ſind ſehr zahlreich und gleichmäßig über die Schale verbreitet, ſie ſind aber ſehr fein, im Roth gelblich, auf der Schattenſeite grün, mit kaum bemerklichen, ſchwärzlichen Mittelpunkten. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, nicht ſaftreicht, körnicht, ſich im Kauen markartig auflöſend, und von einem gewürzhaften, ſtark muskatellerartigen, delicaten Bergamottgeſchmack. Das Kernhaus ſitzt in der Mitte, iſt ſehr klein, und hat eine hohle Achſe. Die Kammern ſind klein und enthalten meiſtens nur taube Kerne.

---

*) Bei Nr. 15. der kleinen Petersbirne habe ich ſchon bemerkt, daß es noch nicht ausgemacht iſt, ob beide Sorten nicht eine und dieſelbe ſind, und ihr Unterſchied nicht vielmehr in dem Stand und Boden, worauf ſie erzogen worden, zu ſuchen iſt. Fernere Beobachtungen über die Vegetation beider Bäume werden mir künftig Aufſchluß darüber geben.

Digitized by Google

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers, hält ſich 14 Tage, und wird alsdann teig.

Der Baum wächſt Anfangs zwar gut, wird aber nur mittelmäßig groß, er belaubt ſich nicht ſtark, macht eine etwas breite Krone, deren untere Äſte ſich gern hängen, iſt fruchtbar und trägt ziemlich reichlich. Der Blattſtiel hat keine Afterblätter.

Nr. 64. Die kleine Zimmtruſſelet. Le petit Rousselet musqué. III. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. IV. H. S. 80. T. O. G. XVIII. B. S. 310. Taf. 15. Chr. H. Wb. S. 208.

Eine kleine, von Anſehen nicht anlockende, von Geſchmack aber vortreffliche, halbſchmelzende, frühe Septemberbirne, welche der Frucht und Vegetation des Baumes nach zu den Ruſſeletten gehört. In ihrer wahren Geſtalt iſt ſie wirklich birnförmig, doch öfters auch mehr etwas ſpitz kegelförmig, ſo daß beide Formen häufig in einander übergehen. Der Bauch ſitzt ⅔ der ganzen Fruchtlänge über der Mitte nach dem Kelch hin, um den ſich die Frucht plattrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der ſie gut aufſteht. Nach dem Stiel zu nimmt ſie nur allmählich ab, macht öfters eine kaum bemerkbare Einbiegung, wodurch ſie ſich der Kegelform nähert, und endigt ſich mit einer, faſt in den Stiel ſich verlierenden Spitze. Eine gewöhnliche Frucht iſt 1¾, ſeltener 2 Zoll breit und 2¼ Zoll lang. Der ziemlich ſtarke, hartſchalige, ganz offene Kelch ſitzt in einer geräumigen, ſchönen, nicht tiefen und ebenen Einſenkung; auch über dem Bauch iſt die Frucht ſchön zugerundet. Der ziemlich ſtarke, olivengrüne Stiel iſt 1 bis 1¼ Zoll lang und mit einem ganz dünnen, lederfarbigen Häutchen überzogen, und ſcheint gleichſam aus der Fruchtſpitze herauszukommen. Die Grundfarbe der etwas fein rauhen Schale iſt ein hellgrünliches Gelb, welches erſt in der Überreife ganz hellgelb wird, aber nie bei freihängenden Früchten rein erſcheint, indem ein ſehr feiner, zimmtfarbiger, roſtähnlicher Überzug ſich über die ganze Frucht verbreitet, wodurch die Grundfarbe nur durchſchimmert. Die ganze Sonnenſeite, ſo wie oft ⅔ der ganzen Schale iſt mit einem etwas trüben Blutroth, das nach dem Stiel zu häufig etwas ſtreifenartig wird, überzogen, wozwiſchen die Grundfarbe fleckenweiſe erſcheint; dabei iſt ſie öfters mit einem etwas rauhen, zimmtfarbigen Roſt überzogen, welcher der Frucht ein düſteres Anſehen giebt. Wahre Punkte bemerkt man wegen des Roſtes faſt gar nicht an der Schale. Das Fleiſch iſt mattweiß, ſaftvoll, halbſchmelzend, körnicht und von einem ſüßen, erhabenen, zimmtartigen Geſchmack und Geruch. Das Kernhaus iſt klein; die Kammern ſind enge und platt, und enthalten nur ſehr wenige, ſehr kleine, ſchwarzbraune, oft nur taube Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers, 14 Tage vor der Ruſſelet von Rheims, und hält ſich über 14 Tage.

Der Baum wächſt in der Jugend lebhaft, wird aber nur mittel-

mäßig groß, indem er schon frühzeitig Fruchtholz ansetzt und jährlich reichlich trägt. Der Blattstiel hat kleine, feine Afterblätter. Diese vortreffliche Birne verdient häufige Anpflanzung; als Hochstamm erzogen, trägt der Baum am reichlichsten.

Nr. 65. Die gelbe Sommer-Herrnbirne. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. III. H. S. 71. Stammt aus Dillenburg.

Eine sehr schöne, ansehnlich große, vortreffliche, frühe Septemberbirne, von schmelzendem, saftvollem Fleisch. Ihre Gestalt ist schön birnförmig lang, der Bauch regelmäßig erhaben, der rothen Pfalzgrafenbirne ähnlich. Er sitzt $\frac{2}{3}$ der Frucht nach dem Kelch hin, um den er sich sanft abnehmend schön zurundet, so daß die Frucht kaum auf der Kelchfläche stehen kann. Nach dem Stiel zu macht der Bauch gewöhnlich nur auf einer Seite eine Einbiegung, und endigt gewöhnlich mit einer kegelförmigen Spitze. Der Einbiegung gegenüber läuft die Spitze etwas bogenförmig zu, wodurch die mehresten Früchte etwas krumm gebogen werden. Eine vollkommene Frucht ist $3\frac{3}{4}$ Zoll lang und $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, die gewöhnlichen aber sind $\frac{1}{4}$ Zoll weniger hoch und breit. Der kurzgespitzte Kelch ist offen und sitzt in einer sehr seichten, oft kaum bemerklichen Einsenkung; übrigens ist die Frucht schön rund und eben. Der starke Stiel ist in seinem Anfange fleischig, 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, mit Falten und Fleischbeulen umgeben, auf der stumpfen Spitze obenauf stehend, oder mit deren Fleisch verwachsen. Die Farbe der feinen, sehr glatten, nicht fettigen Schale ist ein blasses Hellgrün, welches in der vollen Zeitigung ein sehr schönes Citronengelb wird, wobei auf der Sonnenseite eine sanfte Röthe sichtbar ist, welche die Schale daselbst oft nur goldartig färbt, bei dem größeren Theil der Früchte aber gänzlich fehlt. Die Punkte sind sehr zahlreich, theils fein, theils stark und hellgrün, dazu findet man noch an jeder Frucht feine, hellgraue Rostfiguren. Die Frucht riecht muskirt und welkt nicht. Das Fleisch ist schön weiß, saftvoll, ganz schmelzend, und von einem süßen, feinen Rosengeschmack. Das Kernhaus ist klein und geschlossen, in zartem Fleische vergraben. Die Kammern sind klein, und enthalten schöne, hellbraune, aber auch oft mehr taube Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers und schmeckt am besten, wenn sie noch grünlichgelb ist.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß und stark, er geht schön pyramidenförmig in die Höhe, und wenn er erst etwas ausgetobt hat, so wird er jährlich und ausnehmend fruchtbar. Verdient häufige Anpflanzung.

Nr. 66. Die türkische muskirte Sommerbirne. Misk Armudi. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. VI. B. N. A. Seite 155.

Unter den vielen orientalischen Obstsorten, welche theils aus

Nikita am caspischen Meere, theils aus Persien und der Türkei neuerer Zeit in Deutschland über Wien aus verbreitet worden sind, hat der Hr. GR. Diel schon mehre längst bekannte Sorten wieder gefunden, doch ist diese eine noch unbekannte und für Deutschland neue Birne.

Eine schöne, wohlgeformte, mittelmäßig große, butterhafte, späte August- oder frühe September-Tafelbirne. Von Gestalt ist sie wie eine Dechantsbirne, zu deren Familie sie gehört, nämlich dickbauchig, mit einer starken, mehr oder weniger abgestumpften Kegelspitze. Der Bauch sitzt $\frac{2}{3}$ der Länge nach dem Kelche hin, um den sie sich halbkugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufstehen kann. Nach dem Stiele nimmt sie allmählich ohne Einbiegung ab, und endigt mit einer stumpfen Spitze. Ihre gewöhnliche Größe ist $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{3}{8}$ Zoll breit und auch eben so hoch, häufig $\frac{1}{4}$ Zoll höher. Der starke Kelch ist öfter geschlossen, als halb offen, und steht in einer regelmäßigen, oft ansehnlich tiefen, gewöhnlich ebenen Einsenkung; auch bemerkt man über der Frucht selber keine wahren Unebenheiten. Der charakteristisch lange, holzige Stiel ist $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll lang und sitzt in einer ziemlich engen, häufig mit Fleischwülsten umgebenen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist ein schönes, gelbliches Grün, das in der vollen Reife gelber wird, und wobei man auf der Sonnenseite keine Spur von Röthe bemerkt. Häufig findet man dagegen hellbraune, starke, zuweilen auch kleinere, schwärzliche Rostflecken an der Schale. Die Punkte sind sehr zahlreich, recht fein und hellbraun und gleichmäßig vertheilt. Das Fleisch ist schön weiß, etwas steinig um das Kernhaus, recht saftreich, butterhaftschmelzend und von einem gewürzhaften, recht angenehmen, zuckerartigen, fein weinsäuerlichen Muskatellergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen, herzförmig; die Kammern sind muschelförmig und enthalten viele spitzeiförmige Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers, hält sich nicht über 8 Tage, und muß, sobald die grüne Farbe gelblich wird, genossen werden, weil sie dann am besten ist.

Der Baum wächst recht lebhaft, geht hoch in die Luft und ist recht fruchtbar. Der Blattstiel hat gewöhnlich keine Afterblätter.

Nr. 67. Der rothe Sommerdorn. L'Epine d'Eté rouge.

I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. IV. H. S. 80. Chr. H. Wb. S. 214.

Eine sehr schöne, mehr als mittelmäßig große, recht köstliche September-Tafelfrucht von butterhaftschmelzendem Fleisch, in ihrer Reife eine der besten Birnen. Sie gehört in die Familie der Verte longue, der langen grünen Herbstbirne, und ist eine wirkliche Butterbirne. Ihre Form ist lang, flachbauchig, in der Mitte erhaben, fast eiförmig und ähnelt in der Gestalt einer Hermannsbirne (St. Germain). Der Bauch sitzt stark über der Mitte nach dem Kelch hin, nimmt nach diesem zu so stark ab, daß die Frucht nicht aufstehen kann, zuweilen

nur bildet sie eine kleine Fläche, worauf sie gut aufsitzt. Nach dem Stiel läuft sie ohne Einbiegung gleichförmig in einer abgestumpften Spitze aus. Eine vollkommene Frucht ist 3 bis 3¼ Zoll lang und 2¼ Zoll breit, öfters etwas mehr. Der ansehnlich starke Kelch bleibt grün, steht in die Höhe, ist mehr oder weniger offen und sitzt in einer weiten, schönen, aber nicht tiefen Einsenkung, die zuweilen ganz eben, oft aber auch mit flachen, etwas beulenartigen Erhabenheiten besetzt ist, die auch über die Frucht hinlaufen. Der starke, hellgrüne Stiel ist oft in seinem Anfange fleischig, steht selten gerade und ist mehrentheils durch einen Fleischwulst auf die Seite gedrückt; zuweilen steht er aber auch gerade aufstehend in einer schönen Höhle. Die Farbe der feinen, schön glänzenden Schale ist ein schönes, helles Grasgrün, das auch bei der vollen Zeitigung nur etwas gelblich wird, wobei sie das Besondere hat, daß selten eine Frucht zu finden, die nicht am unteren Theile eine eigene weißgelbliche, wachsartige Stelle hätte, welche ihre volle Zeitigung anzeigt. Die Sonnenseite ist mit einem trüben, erdartigen Roth verwaschen, in welchem man viele weißgraue Punkte sieht, welche mit einem rothen Kreis umgeben sind. Viele Früchte sind blos mit diesen röthlich eingefaßten Punkten besetzt, auf der Schattenseite bemerkt man aber keine deutlichen Punkte. Das Fleisch ist schön weiß, fein, körnicht, zerfließend, aber nicht übrig saftreich und von einem sehr angenehmen, fein gewürzhaften, etwas parfümirten Geschmack. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind enge, und enthalten starke, längliche, hellbraune, oft viele taube Kerne.

Die Frucht zeitigt im Anfange des Septembers und hält sich 3 Wochen in ihrer Güte, ohne teig zu werden, wodurch ihr Werth erhöht wird.

Der Baum wächst in seiner Jugend gut, wird aber nur mittelmäßig groß, er setzt bald Fruchtholz an und bringt selbst nach ungünstigen Frühjahren reichlich Früchte. Der Blattstiel hat zuweilen pfriemenförmige Afterblätter. Zu Zwerg nicht auf Quitte. Verdient die häufigste Anpflanzung.

Nr. 68. Die Feigenbirne. Poire Figue. La Cheronne.

II. Cl. 3. Ordn. II. R.

Chr. H. Wb. S. 174.

Eine angenehme Sommerbirne. Ihre Gestalt ist birnförmig und ähnelt einer Feige, sie wird fast 2 Zoll stark und 3 Zoll lang. Der kleine Kelch sitzt in einer seichten Einsenkung. Der dicke, knotige Stiel ist 1 Zoll lang, und scheint gleichsam die Fortsetzung der Stielspitze zu seyn. Die Farbe der glatten Schale ist grünlichbraun, selbst in der Zeitigung. Das Fleisch ist weiß, ziemlich fein und zerfließend, von einem zuckersüßen, angenehmen Geschmack, wie der der Sparbirne.

Die Frucht reift Anfangs Septembers.

Nr. 69. Die persische Birne. Persik-Peer. II. Cl. 2. Ordn. II. R.

Chr. H. Wb. Seite 201.

Eine sehr delikate Sommerbirne. Ihre Gestalt ist fast eiförmig, 2 Zoll hoch und etwas weniger breit; ihre größte Stärke hat sie in der Mitte, von wo aus sie nach beiden Enden gleichmäßig eiförmig abnimmt. Der Kelch ist mit Falten eingeschnürt. Der Stiel ist nicht stark, 1½ Zoll lang, und ist auf der stumpfen Stielspitze, schief stehend, wie eingesteckt. Die Farbe der Schale ist gelbgrün, die Sonnenseite oder die Hälfte der Frucht braunroth; die Punkte sind in der Grundfarbe grün, im Rothen aber weiß. Das Fleisch ist etwas brüchig und sandig, dabei saftig und von einem starken, angenehmen Muskatellergeschmack. Das Kernhaus ist sehr unregelmäßig, einige Früchte haben nur 3 Kammern, andere 4 bis 5; auch enthalten diese von 1 bis 3 kleine schwarze Kerne.

Die Frucht reift im Anfang des Septembers.

Der Baum trägt sehr fleißig, die Sommerlatten sind rothbraun mit vielen weißen Punkten besetzt, die Augen spitz und abstehend, das Blatt ist groß, länglich, spitzig und sehr fein gezahnt.

Nr. 70. Erzherzogin von Östreich. Archiduchesse d'Autriche. II. Cl. 2. Ordn. III. R.

D. syst. Verz. Nr. 383. S. 102.

Neue Kernfrucht vom Hrn. Prof. van Mons.

Eine schöne, wohlgeformte, mittelmäßig große Frucht zum frischen Genuß. Ihre Gestalt ist bergamottförmig, 2¼ Zoll breit, bald etwas höher, bald niedriger. Die Farbe der Schale ist grünlich, die Sonnenseite erdartig geröthet, mit deutlichen, dunklern und starken Streifen. Das Fleisch ist halbschmelzend, saftig, und von einem recht angenehmen, süßen Geschmack.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers.

Nr. 71. Ludwig der Zwölfte. Louis XII. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 350. S. 86.

Neue Kernfrucht vom Hrn. Prof. van Mons.

Diese vortreffliche Frucht gehört zur Familie der Dechantsbirnen, und ist für die Tafel ausgesucht, 2¼ Zoll breit und auch eben so hoch. Die Farbe der fein rauh anzufühlenden Schale ist gelb, auf der Sonnenseite etwas geröthet, aber ganz mit einem feinen Rost überdeckt. Punkte findet man nicht. Das Fleisch ist fein, ganz schmelzend und von einem erhabenen, stark gewürzhaften, zimmtartigen Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers.

Nr. 72. Die fürſtliche Tafelbirne. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. ſyſt. Verz. Nr. 375. S. 98.

Iſt von der im T. O. G. XVII. B. S. 34. Taf. 2. vorkommenden Fürſtentafelbirne verſchieden. Stammt aus Hannover.

Eine anſehnlich große, ſchöne, wohlſchmeckende Tafelfrucht. Die Form der Frucht ähnelt einer Sparbirne, ſie iſt 3¼ Zoll lang und 2¼ Zoll breit. Die Farbe der glatten Schale iſt ein bleiches Hellgelb, ohne Röthe, dagegen öfters mit feinen Roſtfiguren überzogen. Die Punkte ſind ſehr zahlreich verbreitet. Das Fleiſch iſt fein, halbſchmelzend, ſaftvoll, von einem angenehmen, gewürzhaften Zuckergeſchmack.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers.

Nr. 73. Leroy's Flaſchenbirne. Calebasse Leroy. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. ſyſt. Verz. Nr. 360. S. 91.

Eine neue, von dem Hrn. Prof. van Mans erzogene Kernfrucht.

Die Frucht iſt von mittelmäßiger Größe und eine recht angenehme Tafelfrucht, 2 Zoll breit und 2¾ bis 3 Zoll lang. Die Farbe der Schale iſt hellgelb, auf der Sonnenſeite ſchwach geröthet, übrigens häufig mit etwas Roſt gefleckt. Das Fleiſch iſt ſehr ſaftvoll, ſchmelzend, und von einem angenehmen, gewürzhaften, ſüßweinartigen Geſchmack.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers.

Der Baum iſt ſehr fruchtbar und trägt ſeine Früchte büſchelweiſe.

Nr. 74. Die Salzburger von Adlitz. III. Cl. 3. Ordn. III. R.

D. XXI. H. S. 249.

Eine kleine, ſchöne, wohlgeformte Ruſſelet von gewürzhaftem Geſchmack, welche etwas früher, als die Ruſſelet von Rheims reift. Wahrſcheinlich iſt ſie eine in Adlitz, im Salzburgiſchen, erzogene Kernfrucht. Ihre Form iſt, wie alle Ruſſeletten, etwas bauchicht kegelförmig, und hat viel Ähnliches von der Ruſſelet von Rheims. Der Bauch ſitzt ⅔ der Fruchtlänge nach dem Kelch zu, um den ſich die Frucht halbkugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der ſie meiſtens nicht aufſtehen kann. Nach dem Stiel läuft ſie in einer ſchönen, kegelförmigen Spitze aus. In ihrer gewöhnlichen Größe iſt die Birne 2 Zoll breit und 2½ Zoll lang. Der kurzblättrige Kelch liegt wie ſternförmig obenauf, oder ſitzt in einer kaum bemerklichen Einſenkung; auch laufen über den Bauch keine eigentlichen Erhabenheiten, ſondern dieſer iſt rund und eben. Der ſtarke, fleiſchige Stiel iſt 1 Zoll lang, ſteht oben auf der Kegelſpitze, mit Fleiſch umgeben, auf. Die Farbe der glatten Schale iſt ſchönes Hellgrün, das mit der Zeitigung gelblichgrün, und zuletzt ſchön hellgelb wird. Die Sonnenſeite iſt bei freihängenden Früchten mit einem angenehmen Roth leicht verwaſchen, welches häufig nur in rothen Kreiſchen um die Punkte

beſteht, bei beſchatteten Früchten aber gänzlich fehlt. Die Punkte ſind ſehr zahlreich, ſehr fein, gleichmäßig vertheilt und braun, dazu findet man noch zuweilen leichte, kaum bemerkliche Anflüge von Roſt an der Schale. Das Fleiſch iſt feſt, ins Gelbliche ſpielend, von ſtarkem Geruch, nicht ſehr ſaftreich, im Kauen abknackend, und von einem ſehr gewürzhaften, zimmtartigen Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt geſchloſſen und klein. Die Kammern ſind enge und enthalten wenig vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers und hält ſich 3 Wochen.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, ſeine Äſte gehen ſchön gerade in die Luft, machen viel Holz und belauben ſich ſehr ſchön, doch will derſelbe, ſo wie die Ruſſelet von Rheims, Zeit haben, bevor er tragbar wird. Der dünne Blattſtiel hat fadenförmige Afterblätter. Die Frucht iſt gut zum Welken und zu Birnmuß oder Syrup zu gebrauchen.

Nr. 75. Die Sommer-Apothekerbirne. Die Sommer-Gutechriſtbirne. Die Malvaſier-, auch Zuckerratenbirne. Le Bon Chrétien d'Eté. III. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. I. H. S. 240. Chr. H. Wb. S. 166. T. O. G. I. B. S. 287. Taf. 15.

Eine große, ſchon vor Alters ſehr geſchätzte, auch jetzt noch beliebte Birne, die aber auf ihren Stand und Boden ſehr eigenſinnig iſt, obgleich man die Frucht für einen deutſchen Abkömmling hält. Ihre Geſtalt iſt ſehr verſchieden, doch in der Hauptform mit einem ſtarken Bauch, der etwas hoch nach dem Kelch zu ſitzt, und nach welchem ſie ſtumpfſpitzig gerundet abnimmt; nach dem Stiel läuft ſie hingegen etwas länger und kegelförmiger zu, und endigt mit einer ſtumpfen Spitze. Eine Frucht von dieſer Form iſt 2½ Zoll breit und 3¼ Zoll lang. Der kleinblättrige, halbgeſchloſſene Kelch ſitzt in einer kleinen flachen Einſenkung, die oft perlförmige Fleiſchwärzchen um ſich hat; auch iſt der Rand derſelben faſt immer mit großen Beulen umgeben, und auf einer Seite niedriger, als auf der andern. Dieſe Beulen erheben ſich ungleich über den Bauch der Frucht und machen nicht ſelten ihre Geſtalt unförmlich oder ungleich. Der ſtarke, 1¾ Zoll lange Stiel ſteht auf der ſtumpfen Spitze mit feinen Beulen oder wirklichen Fleiſchauswüchſen umgeben, auf, und wird häufig von dieſen auf die Seite gedrückt. Die Farbe der geſchmeidigen Schale iſt ein blaſſes Hellgrün, welches ſpäter ſchönes Goldgelb wird. Die Sonnenſeite iſt bei freihängenden Früchten öfters ſchön hellroth verwaſchen, mehrentheils aber nur mit einem unanſehnlichen, bräunlichen Roth leicht angelaufen, in welchem man deutlich feine, ziemlich zahlreiche Punkte bemerkt. Faſt an jeder Frucht findet man noch kleine ſchwärzliche Roſtflecken und öfters auch große graue Roſtanflüge. Das Fleiſch iſt weiß, grobkörnicht, abknackend, im Kauen rauſchend, ſteinicht um das Kernhaus, doch voll Saft, und von einem ſehr angenehmen, zuckerſüßen Muskatellergeſchmack, der aber auch zuweilen etwas Herbes an ſich hat. Das

Kernhaus iſt klein; die Kammern ſind enge und enthalten mehrentheils nur taube Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers oder etwas ſpäter, und hält ſich gegen 3 Wochen.

Der Baum iſt ſehr geſund, wird groß und alt, ſeine Hauptäſte trägt er ziemlich in die Luft, doch hängt ſein Fruchtholz herabwärts; da, wo der Baum Platz hat und frei ſteht, bildet er eine ungeheure breitgewölbte Krone, welche reichliche Früchte trägt. Der Baum kommt auf der Quitte zwar fort, verlangt aber einen etwas feuchten und beſchatteten Boden. An Gebäuden, in einem mäßig feuchten, tiefgehenden Boden gerathen ſeine Früchte, auch auf Wildling veredelt, am beſten.

Nr. 76. Die rothbackige Sommer-Zuckerbirne. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. I. Heft, Seite 194.

Eine ſehr ſchöne, goldgelbe, vortreffliche Sommerbirne, ſowohl zum rohen Genuß, als auch für die Wirthſchaft vorzüglich ſchätzbar, indem ſie einen ſehr ſüßen Syrup liefert. Die Frucht hat ſehr viel Ähnliches von der im deutſchen Obſtgärtner vorkommenden Jungfernbirne und der Sommer-Zuckerbirne; doch weicht ſie in vielen Stücken von dieſen ab. Ihre Form iſt rein birnförmig; der ſchöne, ſtarke Bauch ſitzt ſtark nach dem Kelch hin, um den ſich die Frucht ſchön plattrund zuwölbt. Nach dem Stiel macht ſie erſt eine ſchöne Einbiegung und endigt mit einer langen, kegelförmigen Spitze. Eine ausgewachſene Birne iſt $2\frac{1}{8}$ Zoll breit und $2\frac{3}{4}$ Zoll lang. Der meiſtens fehlerhafte, halboffene Kelch ſitzt bald faſt eben auf der Fläche, bald in einer kleinen geräumigen, mit mehr oder weniger feinen Falten oder kleinen Beulen beſetzten Einſenkung, doch bemerkt man über der Frucht ſelber nichts Erhabenes. Der ſich durch ſeine Länge und Dünne beſonders auszeichnende Stiel iſt $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{3}{4}$ Zoll lang, ſteht auf der öfters ſehr dünnen Spitze obenauf und iſt mit feinen Runzeln umgeben; häufig krümmt ſich aber auch die faltige Spitze dergeſtalt, daß der Stiel oft ſehr ſchief ſteht. Auf der einen Seite iſt der Stiel hellgrün, auf der andern aber olivenfarbig. Die Farbe der feinen, glatten Schale iſt am Baum ein ſchönes, blaſſes Hellgrün (Seladon), welches ſpäter das ſchönſte Citronengelb wird. Auf der Sonnenſeite, beſonders in der Mitte des Bauches iſt ſie mit einem etwas erdartigen, jedoch hellen Roth angelaufen, wovon aber beſchattete Früchte faſt gar nichts haben, und der größere Theil derſelben iſt auf Hochſtamm erwachſen, nur blaßbleich hellgrün. Die zahlreichen feinen Punkte ſind im Rothen grau, oft mit dunkelrötheren Kreiſchen umgeben, in der hellgrünen Farbe hingegen ſind ſie blos dunkelgrün, dabei findet man auch noch feine Anflüge von Roſt, zuweilen auch noch ſtarke grobe Roſtflecken an den Früchten. Das Fleiſch iſt mattweiß, um das Kernhaus etwas ſteinicht, voll Saft, halbſchmelzend und von einem reinſüßen, äußerſt

angenehmen Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt enge, und die Kammern enthalten ſchöne, ſchwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt im Anfange des Septembers und hält ſich, etwas früher gebrochen, wohl gegen 3 Wochen.

Der Baum, welcher ſeiner Vegetation und Frucht nach unter die natürliche Familie der Ruſſeletten gehört, wächſt ſehr lebhaft und wird einer der größeſten Birnbäume. Seine Äſte ſtehen ſchön in die Luft, ſeine langen Fruchtäſte hängen ſich aber herabwärts und bilden eine breite Krone, dabei iſt er außerordentlich fruchtbar. Der Blattſtiel hat ſehr lange fadenförmige Afterblätter.

Nr. 77. Gerdeſſen's Weigsdorfer Butterbirne. Benadine. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. I. Band, N. A. Seite 196.

Der Herr Pfarrer Gerdeſſen zu Weigsdorf in der Oberlauſitz theilte dieſe vortreffliche Birne dem Hrn. GR. Diel mit, ihr wahrer Erzieher aber iſt der Herr Paſtor Primarius Benade in Hoyerswerda, welchem zu Ehren ſie auch häufiger die Benadine genannt wird.

Eine mehr als mittelmäßig große, vortreffliche, ſchmelzende, frühe Butterbirne, wahrſcheinlich aus dem Kern einer weißen Herbſt-Butterbirne erzogen. Ihre Geſtalt iſt ruſſeletförmig, der Ruſſelet von Rheims ähnlich, der Bauch ſitzt in der Mitte; nach dem Stiel hin läuft ſie in einer ſtumpfen Spitze zu. Eine vollkommene Frucht iſt 2½ Zoll lang und 2 Zoll breit. Der Kelch ſteht in einer nicht tiefen, mit flachen Erhabenheiten umgebenen Einſenkung; der Stiel ſteht auf der ſtumpfen Spitze wie eingeſenkt. Die Grundfarbe der Schale iſt gelb, aber über und über mit ockergelben Punkten dicht überſäet, und faſt ganz wie die Passa Tutti damit überzogen. Die Sonnenſeite iſt brennend braunröthlich; in dieſer Röthe ſind die Punkte etwas heller von Farbe. Das Fleiſch iſt ſchmelzend, gewürzhaft, von delicatem Geſchmack, dem der Beurré blanc ähnlich.

Die Frucht zeitigt in der erſten Hälfte des Septembers und hält ſich, da die Früchte nicht zugleich reifen, 14 Tage bis 3 Wochen.

Der Baum hat mit dem der weißen Herbſt-Butterbirne ſehr viel Ähnliches, er wächſt in ſeiner Jugend ſehr ſtark, ſoll aber wegen allzugroßer Fruchtbarkeit nicht groß werden, doch geht er ſchön pyramidaliſch in die Luft. Der Blattſtiel hat lange Afterſpitzen.

Nr. 78. Die Sommer-Franchipane. Franchipane d'été. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

Chr. H. Bb. Seite 175.

Eine mittelmäßig große, vortreffliche, hellgrüne Sommerbirne für die Tafel. Ihre Form iſt länglich und beſonders ſchmal. Der Kelch ſteht auf der Kelchwölbung ohne Einſenkung obenauf. Der lange, dünne Stiel iſt mit Fleiſch umringelt, und ſcheint die Fortſetzung der Stielſpitze zu ſeyn. Die Farbe der Schale iſt hellgrün,

mit einem weißlichen Staub bedeckt, woran man die Frucht erkennen kann. Das Fleiſch iſt ſchmelzend und von einem beſonders feinen und angenehmen Geſchmack.

Die Frucht zeitigt in der erſten Hälfte des Septembers.

Der Baum wächſt lebhaft, bildet eine pyramidenförmige Krone, belaubt ſich ſchön und iſt fruchtbar. Die Sommerlatten ſind gelbbraun, mit röthlichweißen Punkten beſetzt, und ſind an jedem Auge gebogen. Die Augen ſind rund, abſtehend, und ſitzen auf mittelmäßig großen Augenträgern. Das Blatt iſt lang, ſchmal, von lebhafter grüner Farbe, es iſt rinnenförmig nach unten gekrümmt, und nur ſchwach gerändert.

Nr. 79. Die Meißner Liebchensbirne. III. Cl. 2. Ordn. III. R.

D. III. H. S. 155. T. O. G. IX. B. S. 192. Taf. 17.

Eine kleine, etwas ſpäte Sommerfrucht, welche mehr für die Wirthſchaft, als zum rohen Genuß geeignet iſt. Ihre Geſtalt iſt beinahe birnförmig, mehr rundbauchig kegelförmig, doch nähern ſich manche der Eiform. Der Bauch ſitzt ſtark über der Mitte nach dem Kelch hin, um den ſie ſich ſchön zurundet und eine kleine Fläche bildet, auf der die Frucht noch ſtehen kann. Nach dem Stiel endigt ſie ohne Einbiegung mit einer ſchönen, kegelförmigen, nur etwas abgeſtumpften Spitze. Eine gewöhnliche Frucht iſt 1⅞ Zoll breit und 2¼ Zoll lang. Der kleine, lederartige Kelch iſt offen, und ſitzt bald in einer ſeichten, bald ſchönen, ebenen Einſenkung, welche nur zuweilen mit einigen kleinen Beulen umgeben iſt, auch iſt der Bauch ſchön rund. Der dünne Stiel iſt 1¼ bis 1¾ Zoll lang, und ſteht auf der ſtumpfen Spitze mit einigen feinen Falten umgeben obenauf. Die Grundfarbe der feinen, nicht fettigen Schale iſt ein ſchönes Citronengelb, welches nur auf der Schattenſeite rein erſcheint. Die ganze Sonnenſeite iſt mit einer ſtark glänzenden Feuerröthe überzogen, welche mehr aus unzähligen, rothen Kreischen beſteht, welche die grauen Punkte umgeben, und wodurch die rothe Fläche hervorgebracht wird, wozwiſchen aber immer noch etwas von der Grundfarbe durchſcheint. Beſchattete Früchte ſind weniger geröthet, und man ſieht bei dieſen faſt nichts, als unzählige, feine, graue Punkte, womit die ganze Schale gleichmäßig überſäet iſt, die auf der Sonnenſeite mit ſtarken, auf der Schattenſeite aber ſchwächer werdenden röthlichen Kreischen umgeben ſind, wodurch die Frucht ein ausgezeichnet buntes, ſtark getüpfeltes Anſehen erhält. Nach der Stielſpitze zu wird dieſes Roth ſtreifenartig, welches aber mehr von der hervorſchimmernden Grundfarbe herrührt, und ein charakteriſtiſches Kennzeichen der Frucht abgiebt. Außer den vielen Punkten findet man auch noch feine, dünne Anflüge von Roſt an der Schale, die in manchen Jahren häufiger, als gewöhnlich ſind. Das Fleiſch iſt mattweiß, etwas ins Gelbliche ſpielend, grobkörnicht, ſteinicht um das Kernhaus, abknackend und rauſchend im Kauen, nicht ſaftvoll und von einem reinſüßen Geſchmack. Das Kernhaus iſt

geſchloſſen; die Kammern ſind geräumig, muſchelförmig, und enthalten ſchöne, ſchwarzbraune, lange Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers und hält ſich 4 Wochen, wenn ſie nicht auf einmal gebrochen wird.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, bildet eine etwas breitgewölbte Krone, und trägt ein Jahr um das andere. Der Blattſtiel hat nur hier und da Afterblättchen.

Nr. 80. Die Rougemont. La Rougemont. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. ſyſt.-Verz. S. 88. Nr. 353.

Nach einem berühmten Arzt in Cöln benannt.

Eine recht ſchöne, anſehnlich große, ſchätzbare Tafelbirne. Die Frucht iſt 3¼ Zoll lang und 2½ Zoll breit. Die Farbe der Schale iſt in der vollen Zeitigung hellgelb, die Sonnenſeite erdartig geröthet, welches öfters ſtreifenartig erſcheint. Die Punkte ſind ſehr zahlreich, die ganze Schale wie überſäet. Das Fleiſch iſt ſaftreich, ſchmelzend und von einem angenehmen, fein alantartigen Zuckergeſchmack.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers.

Nr. 81. Die römiſche Butterbirne. Beurré Romain. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

Chr. H. Wb. S. 162. Hohenheimer Catalog. S. 149.

Eine anſehnlich große, vortreffliche Herbſt-Tafelbirne, welche faſt die Geſtalt und Größe der weißen Herbſt-Butterbirne hat, nur iſt ſie mehr von coniſcher Form. Sie wird auch wegen ihrer Ähnlichkeit mit einer grauen Reinette die Reinettenbirne genannt. Ihre Form iſt dickbauchig kreiſelförmig. Der Kelch ſteht in einer engen, etwas tiefen Einſenkung. Der dicke und ſehr kurze Stiel ſitzt ebenfalls in einer engen und tiefen Höhle, und iſt mit Fleiſchbeulen umgeben. Ihre größte Breite hat die Frucht gegen den Kelch zu, von da nimmt ſie nach und nach ab, und endigt in einer breiten, ſtumpfen Spitze. Über die Frucht hin laufen mehre Erhabenheiten, wovon ſich zwei beſonders ſtark erheben und die Rundung derſelben entſtellen; ja oft bilden dieſe Erhabenheiten eine Furche oder Nath, wie bei der Mannabirne (Colmar). Die Farbe der unebenen Schale iſt vom Baum hellgrün, wird aber in der Zeitigung ſchönes Citronengelb; auf der Sonnenſeite findet man keine Röthe, nur wird das Gelb daſelbſt goldartiger. Die Punkte ſind zahlreich, bald klein, bald groß, röthlichgrau, und fallen ſtark ins Auge, ſo daß ſelbige ein charakteriſtiſches Kennzeichen der Frucht abgeben; auch findet man um den Kelch und Stiel Roſtanflüge. Das Fleiſch iſt butterhaft ſchmelzend, voller Saft und von einem angenehmen Geſchmack.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers, hält ſich 4 Wochen, darf aber nicht zu früh abgenommen werden, ſonſt welkt ſie zu ſehr.

Der Baum wächſt ſehr ſchön, und iſt durch ſeine vielen auf-

Digitized by Google

rechtstehenden, dicht belaubten, mit starken und dicken Sommertrieben besetzten Äste kenntlich, so wie auch seine dunkelgrünen Blätter zu seinem schönen Ansehen beitragen, übrigens ist er recht fruchtbar. Eine vortreffliche Frucht, die der grauen Herbst-Butterbirne nur wenig nachsteht. Auf der Quitte erhält die Frucht einen etwas strengen Geschmack.

Nr. 82. Die Fürstentafelbirne. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

Chr. H. Wb. S. 216. T. O. G. XVII. B. S. 34. Taf. 2.

Eine bekannte und beliebte Sommerbirne, welche aber doch mehr für die Wirthschaft, als für die Tafel geeignet ist. Ihre Gestalt ist schön birnförmig, der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch zu, um welchen sie sich schön zurundet und oben eine kleine Fläche bildet; nach dem Stiel nimmt sie nach und nach ab, und endigt mit einer abgestumpft kegelförmigen Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll lang und 2 Zoll breit. Der starke, spitzblättrige Kelch ist halb offen, und sitzt in einer geräumigen, ziemlich tiefen, mit einigen Falten umgebenen Einsenkung; aber die Frucht selber ist rund. Der starke, holzige Stiel ist 2 Zoll lang, und scheint wie eingesteckt zu seyn. Die Farbe der nicht starken Schale ist weißlichgelb, auf der Sonnenseite blaßröthlich angelaufen, welches aber bei vielen Früchten nur in einem lebhafteren Gelb besteht. Die Punkte sind häufig und grün von Farbe. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, brüchig, doch voller Saft, und, in der rechten Fruchtzeitigung von einem zuckersüßen, angenehmen und stärkenden Geschmack. Das Kernhaus ist klein, mit kleinen Steinen umgeben; die Kammern sind hoch, geräumig, mit einer hohlen Achse, und enthalten etwas plattlängliche, zugespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers, hält sich 4 Wochen, wird aber alsdann teig.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, die Äste gehen schön in die Höhe, und bilden eine, nicht stark mit Zweigen besetzte, lichte Krone; übrigens ist er recht fruchtbar und trägt fast alljährlich. Eine gute Frucht für den Landmann.

Nr. 83. Die kleine, gelbe Sommerbergamotte. La Bergamotte jaune d'Eté. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. H. H. S. 9.

Eine zwar kleine, aber butterhaft schmelzende, vortreffliche, wahre Bergamotte für die Tafel und zu jedem andern Gebrauch, welche sich noch durch reichliche Tragbarkeit besonders empfiehlt. Ihre Form ist fast die der rothen Bergamotte, nur etwas höher, weßhalb sie auch zur zweiten Ordnung gehört. Von Ansehen ist sie rundeiförmig; der Bauch sitzt meistens in der Mitte, von wo sie sich nach dem Kelch hin mit einer kleinen Fläche abrundet, nach dem Stiel aber macht sie einen feinen Cirkelbogen, und endigt mit einer kleinen, plattabgestumpften Spitze. Eine vollkommene Bergamotte ist 2 Zoll breit und mehren-

Digitized by Google

theils eben so hoch, manchmal nur etwas höher. Der offene, kleinblättrige Kelch sitzt in einer ebenen, flachen Einsenkung; auch sind regelmäßige Früchte auch in ihrer Rundung meistens eben. Der starke, ¾ Zoll lange Stiel steht auf der stumpfen Spitze in einer kleinen, oft nur seichten Vertiefung. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum gelblichgrün, wird aber in der vollen Reife ein blasses Hellgelb, ohne Spur von wahrer Röthe auf der Sonnenseite; doch nehmen freihängende Früchte daselbst eine goldartige Farbe an. Sehr bezeichnend sind die vielen feinen, meistens grünen Punkte, womit die ganze Schale überdeckt ist; auch findet man fast an jeder Frucht Anflüge von Rost und wahre Rostflecken. Das Fleisch ist schön weiß, um das Kernhaus etwas steinicht, butterhaft schmelzend, nicht überflüssig saftig und von einem erhabenen, zuckersüßen Bergamottgeschmack; auch riecht die Frucht stark muskirt, und welkt nicht. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind enge, und enthalten kleine, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers und hält sich, noch etwas grün abgenommen, gegen 3 Wochen.

Der Baum wird als Hochstamm groß und stark, macht eine etwas sperrhafte Krone, und trägt sehr reichlich.

Nr. 84. Die französische süße Muskatellerbirne. De Franse soete Belle. II. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. IV. H. S. 55.

Stammt von Harlem, und ist wahrscheinlich eine holländische Birne, welche ein Gärtner, um ihr mehr Ansehen zu verschaffen, mit der Benennung der Französischen belegt hat.

Eine nur mittelmäßig große, schöne, köstliche September-Tafelbirne, von erhabenem Geschmack und fast ganz schmelzendem Fleisch, welche noch wenig bei uns bekannt zu seyn scheint. Ihre Form ist stark rundbauchig und stumpfspitz, nach dem Stiel zu kreiselförmig. Der Bauch sitzt stark über der Mitte nach dem Kelch hin, um den sich die Frucht kugelförmig abnehmend zuwölbt, und eine Fläche bildet, auf der sie noch gut aufstehen kann. Nach dem Stiel nimmt sie oft eben so schnell, als nach dem Kelch ab, und endigt sich dann mit einer dicken, stark abgestumpften Spitze. Eine vollkommene Birne ist starke 2¼ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der großblättrige, meist offene Kelch sitzt in einer tiefen, geräumigen Einsenkung, auf deren Rand man deutlich flache, beulenartige Erhabenheiten sieht. Oft verengern aber auch starke Beulen oder wahre Rippen die Kelcheinsenkung; doch ist bei schön geformten Früchten der Bauch ziemlich rund und eben. Der starke, oft sehr fleischige Stiel steht auf der stumpfen Spitze wie aufgedrückt, und ist mit Beulen oder Fleischwülsten umgeben. Die Farbe der glatten, glänzenden Schale ist ein schönes, etwas gelbliches Hellgrün, welches in der richtigen Zeitigung, wo auch die Frucht am schmackhaftesten ist, grünlichgelb wird. In der vollen Reife wird sie

goldgelb, fängt aber alsdann bald an, teig zu werden. Die Punkte sind zahlreich. Das Fleisch ist schön weiß, um das Kernhaus körnicht, sehr saftvoll, halbschmelzend, sich ganz auflösend und von einem sehr angenehmen, süßen, mit einer feinen Säure erhobenen, erquickenden Geschmack. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind enge, und enthalten selten einige kleine, schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt im Anfange des Septembers und hält sich bis zum October. Man bricht sie am besten im Anfang des Septembers, wenn die grüne Farbe gelblich werden will; dann hält sich die Frucht volle 3 Wochen in der Reife.

Der Baum wächst ungemein lebhaft, fast frech, belaubt sich stark, und wird frühzeitig und recht fruchtbar. Der Blattstiel hat nur zuweilen lange, fadenförmige Afterblätter. Verdient allgemeine Anpflanzung.

Nr. 85. Die grüne Sommerbutterbirne. Beurré vert d'été. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. II. B. N. A. S. 168. Stammt von Cöln.

Eine nur mittelmäßig große, schöne, wohlgeformte, einfarbige Septemberbirne von vortrefflichem Geschmack, die zu der Familie der Dechantsbirnen gehört. Die Form ist stumpf kegelförmig, der Bauch sitzt $\frac{2}{3}$ unter der Mitte nach dem Kelch hin, um den sie sich ziemlich flachrund zuwölbt, und eine Fläche bildet, auf der sie öfters etwas breit aufsitzt. Nach dem Stiel hin macht sie keine Einbiegung, und endigt mit einer mehr oder weniger verlängerten, stumpfen Kegelspitze. Eine vollkommene Frucht ist $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch und $2\frac{1}{2}$ Zoll breit. Der kurze, in die Höhe stehende Kelch ist offen, und sitzt in einer geräumigen, oft recht tiefen, gewöhnlich mit flachen und breiten Beulen umgebenen Einsenkung, die nur zuweilen die Frucht etwas in die Breite verschieben. Der starke, holzige Stiel ist grün, $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, und steht auf der stumpfen Spitze mit Fleischbeulen oder Ringen umgeben wie eingesteckt. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum hellgrün, und wird nur in der vollen Zeitigung hellgelblich grün; auf der Sonnenseite bemerkt man keine Spur von Röthe, aber an jeder Frucht mehr oder weniger kleine Anflüge von einem braunen Rost. Die Punkte sind sehr häufig und gleichmäßig über die ganze Schale verbreitet, sie sind fein und stark, braun und meistens mit Grün umringelt. Das Fleisch ist weiß, grobkörnicht von Ansehen, vollsaftig, schmelzend und von einem angenehmen, gewürzhaften, fein zimmtartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind tief, rundeiförmig, und enthalten viele schöne, spitzeiförmige, schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des Septembers und hält sich, da sie nicht auf einmal zeitigt, gegen 4 Wochen.

Der Baum wächst sehr lebhaft, treibt viele Äste, die mit vielen kurzen und längern Fruchtspießen besetzt sind; er belaubt sich ungemein

schön und kenntlich und wird bald recht fruchtbar. Der dünne Blattstiel hat nur selten Afterblätter, die Blätter sind dunkelgrün und glänzen wie lackirt.

Nr. 86. Die große Septemberbirne. III. Cl. 3. Ordn. III. R.

Chr. H. Wb. S. 213.

Die Frucht ist sehr groß, und hat vollkommen die Gestalt einer **Bon Chrétien.** Die Farbe der Schale ist gelb, die Sonnenseite braun gefleckt, übrigens mit vielen feinen, grauen Punkten übersäet.

Die Frucht zeitigt in der Mitte Septembers und hält sich längstens 6 Wochen.

Der Baum ist sehr fruchtbar.

Nr. 87. Die Hainbuttenbirne. Azerolbirne. Pirus Pollveria. Azerolier. II. Cl. 3. Ordn. III. R.

D. I. B. N. A. S. 242. Chr. H. Wb. S. 152. T. O. G. XII. B. S. 75. Taf. 4.

Diese kleine, liebliche Septemberbirne gleicht an Farbe sehr einer Hainbutte, weßhalb sie auch den Namen von dieser erhalten hat, und findet wegen ihres zuckersüßen Fleisches ihre Liebhaber. Ihre Gestalt ist kegelförmig, der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch zu, um den sie sich abrundet, aber wegen des erhabenen Kelchs nicht aufgestellt werden kann. Nach dem Stiel nimmt sie allmählich ohne Einbiegung ab, und endigt oft mit einer etwas stumpfen Kegelspitze. Der langgespitzte, offene, mit weißlichem Staub bedeckte Kelch steht oben auf der Fruchtwölbung fast ganz gleich auf, und ragt über die Frucht hervor. Der dünne Stiel ist 1½ Zoll lang, und sitzt auf der Spitze wie eingesteckt. Die Farbe der zarten, glatten Schale, welche abgerieben schön glänzt, ist auf der Sonnenseite ein schönes Hainbuttenroth, auf der Schattenseite aber röthlichgelb. Die Punkte sind außerordentlich häufig, fein, kaum bemerkbar und braun von Farbe. Das Fleisch ist saffrangelb, weich, im Munde zergehend, ziemlich saftig und von einem hainbuttenartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist sehr klein, hat 5 Fächer, in welchen schön spitzige, meistens aber nur taube Kerne enthalten sind. Die Kelchröhre geht breit bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt Mitte oder gegen Ende Septembers, verliert aber bald den Saft und wird mehlig.

Der Baum wird groß und hat viel Ähnliches mit einer Erle; sobald er ausgetobt, wird er sehr fruchtbar, und mehre Früchte hängen an einem Fruchtkuchen zusammen. Das Blatt ist unten ganz weißwollig, und mit vielen sägeförmigen, scharfen Zähnen besetzt. Paßt gut in Anlagen, und darf nur auf Wildling veredelt werden.

Nr. 88. Die Berlaimont. La Berlaimonte. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. III. B. N. A. S. 100. Stammt aus einem Kloster gleiches Namens in der Gegend von Gemappe.

Eine, selbst auf Hochstamm ansehnlich große Septemberbirne,

von einem recht angenehmen Geſchmack. In ihrer wahren Form iſt ſie ſchön kegelförmig, mit ſtark erhabenem Bauch, welcher mehr nach dem Kelch hin ſitzt, um den ſich die Frucht halbkugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der ſie noch gut aufſtehen kann. Nach dem Stiel macht ſie eine, oft kaum oder gar nicht bemerkliche Einbiegung, und endigt mit einer abgeſtumpften, dicken Kegelſpitze. Eine auf Hochſtamm erwachſene Frucht iſt 2¾ Zoll breit und 3½ Zoll hoch. Der langgeſpitzte, ſtarke, halbgeſchloſſene Kelch iſt meiſtens mit Wolle beſtäubt, und ſitzt bald in einer ziemlich tiefen, bald ſeichten Einſenkung, die häufig mit ſtarken Beulen umgeben iſt, die mehr oder weniger ſtark, nicht ſelten rippenartig über den Bauch hinlaufen. Der ſehr fleiſchige Stiel iſt ½ Zoll lang, ſitzt gewöhnlich in einer ſchönen Grube, iſt oft aber auch nur in die ſtumpfe Spitze wie eingedrückt, und gewöhnlich mit einem Fleiſchwulſt umgeben. Die Farbe der glatten, nicht fettigen Schale iſt gelblichgrün; iſt ſie ganz gelb, ſo iſt die Frucht ſchon überzeitig; freihängende Früchte ſind auf der ganzen Sonnenſeite mit einem erdartigen Roth verwaſchen, auch findet man an manchen Früchten umkränzte Roſtanſätze, welche aber nicht bei allen Früchten ſichtbar ſind. Die Punkte hingegen ſind ſehr zahlreich und über die ganze Schale verbreitet, ſie ſind braun und grün ſchattirt. Das Fleiſch iſt weiß, überfließend von Saft, butterhaftſchmelzend und von einem erquickenden, ſüßen, angenehmen Muskatellergeſchmack, der etwas Bergamottartiges hat. Das Kernhaus iſt ziemlich groß und hat eine hohle Achſe; die Kammern ſind lang, muſchelförmig, und enthalten recht lange, zugeſpitzte, ſchwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben September, hält ſich aber nicht lange, ſondern wird bald teig, muß daher noch grün gebrochen und noch grünlichgelb verbraucht werden.

Der Baum wächſt ſtark, frech, geht mit ſeinen abſtehenden Seitenäſten gut in die Luft, und hat in ſeiner Belaubung ein etwas trübes Anſehen, wie die rothe Herbſtbergamotte; trägt aber nicht bald reichlich. Der Blattſtiel hat Afterblätter, welche aber bald abfallen. Verdient, angepflanzt zu werden.

Nr. 89. Die rothpunctirte Liebesbirne. Ah mon Dieu. Poire d'Amour. II. Cl. 2. Ordn. III. R.

D. III. H. S. 96. Chr. H. Wb. S. 180. Die Haferbirne, die geſegnete Birne, Ah mon Dieu.

Ludwig der XIV. ſoll beim Anblick eines mit dieſer Birne vollhängenden Baumes Ah mon Dieu ausgerufen haben, daher ihr franzöſiſcher Name; Andere leiten ihn von einer Abtei Namens Mon Dieu ab.

Eine nur mittelmäßig große, ſchöne, wegen ihrer außerordentlichen Fruchtbarkeit ſehr geſchätzte ökonomiſche Frucht. Ihre Geſtalt iſt faſt birnförmig, doch findet man auch kreiſelförmige Früchte unter der Maſſe. Der Bauch iſt ſehr rund erhaben, und ſitzt mehr nach dem

Kelch hin, nach welchem sie stark abnimmt, und durch die auffallend spitz zulaufende Kelcheinfassung so zugespitzt wird, daß sie nicht aufgestellt werden kann. Nach dem Stiel macht der Bauch eine sanfte, regelmäßige Einbiegung, und endet mit einer schönen, abgestumpften Kegelspitze. In ihrer gewöhnlichen Größe ist sie 2½ Zoll lang und 2 Zoll breit. Der Kelch ist charakteristisch, langgespitzt, gelbgrün, unregelmäßig und verschoben, sehr groß, und steht mit einem Kranz von Beulen und Fleischperlen umgeben erhaben obenauf, wodurch die Frucht ein nach dem Kelch stumpfzugespitztes Ansehen erhält. Der ansehnlich starke Stiel ist hellgrün, 1¾ bis 2 Zoll lang, im Anfange fleischig, und steht mit Falten umringelt oben auf der Spitze auf. Die Farbe der glatten, dünnen Schale ist gelblichgrün, in der vollen Zeitigung schönes Citronengelb, die ganze oder halbe Sonnenseite ist mit einem trüben, erdartigen Roth leicht verwaschen, häufig erscheint dieses Roth nur flammenartig, oder fehlt bei beschatteten Früchten ganz. Die Punkte sind sehr zahlreich, fein, im Roth hellgrau, mit rothen Kreischen umgeben, in der schwachen Röthe sind sie roth, in der Grundfarbe aber grünlich. Das Fleisch ist weiß, etwas abknackend, sich aber ganz auflösend, saftvoll, um das Kernhaus etwas steinicht, von einem sehr süßen, etwas parfümirten Geschmack. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind enge, und enthalten schwärzlichweiße Kerne.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des Septembers, wird nicht auf einmal reif, hält sich aber nicht über 8 Tage.

Der Baum wächst sehr stark, geht pyramidenförmig in die Luft, belaubt sich licht, und trägt frühzeitig ungeheuer voll, büschelweis. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Verlangt durchaus trockenen Boden, und ist für die Wirthschaft einer der einträglichsten.

Nr. 90. Die holländische Sommer-Dechantsbirne. L'Incomparable. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. VI. B. N. A. S. 147. Stammt aus dem Oraniensteiner Garten, und ist wahrscheinlich eine holländische Kernfrucht.

Eine zwar etwas kleine, aber köstliche September-Tafelbirne von erhabenem Geschmack. In Hinsicht der Gestalt und Farbe hat sie viel Ähnliches mit der grauen Dechantsbirne. Ihre Gestalt ist dickbauchig kreiselförmig; der Bauch sitzt unter der Mitte nach dem Kelche hin, um den sie sich halbkugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsteht. In ihrer gewöhnlichen Größe ist sie 2¼ Zoll breit und auch eben so hoch. Der starke, hartschalige Kelch ist weit offen, und sitzt in einer seichten Einsenkung, die oft etwas flach Beulenartiges an sich hat, wovon man aber in der Regel nichts an der Frucht bemerkt. Der sehr starke, fleischig aussehende Stiel ist 1 Zoll lang, und sitzt auf der kleinen Kegelspitze wie eingesteckt. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist ein trübes Hellgrün, das in der

vollen Reife gelblich wird; die ganze Schale ist mit einem feinen, hellbraunen Roste dergestalt überzogen, daß man die Grundfarbe nur stellenweise durchschimmern sieht, wobei auf der Sonnenseite keine Spur von Röthe zu bemerken ist. Die Punkte sind äußerst häufig über die ganze Schale verbreitet, sie sind recht stark, weißgrau, und geben der Sonnenseite öfters ein gesflecktes, fast charakteristisches Ansehen. Das Fleisch ist weiß, um das Kernhaus etwas steinicht, butterhaftschmelzend, sich ganz in Saft auflösend und von einem erhabenen, feinen, gewürzhaften, süßen Muskatellergeschmack. Das Kernhaus hat keine hohle Achse; die Kammern sind klein, enge, und enthalten oft nur taube Kerne.

Die Frucht zeitigt im September und hält sich 14 Tage.

Der Baum wächst lebhaft, geht gut in die Luft, setzt viel Fruchtholz an, und liefert bald Früchte. Der starke Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 91. Die englische Sommerbutterbirne. Le Beurré d'Angleterre. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. VI. Heft, Seite 44. Chr. H. Wb. Seite 161.

Eine sehr alte, geschätzte, wohlgebildete, nur mittelmäßig große, vortreffliche September-Tafelfrucht von butterhaftschmelzendem Fleisch. Von Form ist sie oft schön birnförmig, häufig aber auch etwas länglich eiförmig. Der stark erhabene Bauch sitzt über der Mitte nach dem Kelch hin, um den sie sich sanft abnehmend halbkugelförmig zurundet und eine Fläche bildet, auf der sie mit dem, ohnehin stark vorstehenden Kelch nicht aufstehen kann. Nach dem Stiel macht sie eine sanfte Einbiegung, und endigt mit einer, oft gar nicht abgestumpften Kegelspitze. In ihrer Vollkommenheit ist sie fast 2¼ Zoll breit und 2¾ Zoll lang. Der ziemlich starke, grüngelbe, steife Kelch steht mit seinen gleichbreiten Ausschnitten in die Höhe, ist offen, und sitzt auf der Frucht ganz gleich auf, oder nur selten in einer seichten, ebenen Einsenkung; auch ist der Bauch schön rund und nur selten verschoben. Der Stiel ist 1¼ Zoll lang, oft noch länger, und steht auf der Spitze gleich auf, oder scheint gleichsam die Fortsetzung derselben zu seyn. Die Farbe der etwas rauhen, starken Schale ist ein gelbliches Hellgrün, welches in der vollen Zeitigung, und wenn der Baum einen warmen, trockenen Boden hat, hellgelb wird. Die Sonnenseite ist bei ganz freihängenden Früchten mit einem ganz leichten Anflug einer etwas erdartigen Röthe belegt, die aber meistens nur die gelbe Farbe zu erhöhen scheint. Die Punkte sind bezeichnend, die ganze Schale ist damit gleichmäßig bedeckt, sie sind theils fein, theils ansehnlich stark, rauh anzufühlen, und hellbraun oder zimmtfarbig. Um die Kelchwölbung bemerkt man ziemlich viele zersprengte Anflüge eines gleichfarbigen Rostes, der sich dann mehr zeigt, wenn der Baum in nassem und kaltem Boden steht. Das Fleisch ist schön weiß, fein, überfließend von Saft, wie es bei wenigen Birnen angetroffen wird, butterhaftschmel-

zend und ganz in Saft ſich auflöſend, von einem erhabenen, zuckerartigen Geſchmack. Das Kernhaus iſt klein und geſchloſſen; die Kammern ſind etwas enge, lang, und enthalten wenig vollkommene, ſchwärzliche Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben September, hält ſich, etwas vor der Zeitigung gebrochen, 14 Tage, welkt aber ein wenig und wird dann teig.

Der Baum wächſt lebhaft, und ähnelt dem der grauen Butterbirne ſehr; der Blattſtiel hat nur hier und da Afterſpitzen. Zu Zwerg beſſer auf Wildling, als auf der Quitte, worauf er kränkelt. Verdient häufig als Hochſtamm erzogen zu werden, verlangt aber einen warmen, trockenen Boden.

Nr. 92. Die Salviati. Epine rose grise. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

Chr. H. Wb. S. 210.

Eine frühe Herbſt- oder Sommerbirne von Bergamottengeſtalt. Ihre Form iſt rund, oben eingedrückt, nach dem Stiel läuft ſie ſtumpfſpitzig zu. Der Kelch ſitzt in einer ſeichten Einſenkung; der Stiel iſt kurz und gerade, und ſteht auf der Spitze wie eingeſenkt. Die Farbe der Schale iſt wachsgelb, die Sonnenſeite iſt zinnoberroth, bisweilen mit großen, röthlichen Flecken beſetzt, wodurch die Schale etwas rauh wird. Das Fleiſch iſt vortrefflich, zart, mit einem zuckerhaften, parfümirten Saft.

Die Frucht zeitigt im September und hält ſich 14 Tage.

Der Baum wächſt auf Wildling ſehr lebhaft, hat dünne, gebogene, unmerklich punctirte Sommertriebe, die auf der Sonnenſeite hellbräunlich ſind. Die Augen ſind dick, zugeſpitzt, wenig abſtehend, und ſitzen auf großen Augenträgern. Die Blätter ſind hellgrün, rinnenförmig, unter ſich gebogen, und am Stiel abgerundet, mit irregulären, ziemlich tiefen Zacken beſetzt. Die kleinen Blätter (wahrſcheinlich die Afterblätter) ſind ſehr lang und ſchmal, und die Zahnung noch kaum ſichtbar. In Diel's Werken und im T. O. G. findet man dieſe Birne nicht beſchrieben, obgleich ſie in unſerer Gegend nicht ſelten iſt. Leider hat ſie bei mir noch nicht getragen.

Nr. 93. Ährenthal's grüne Herbſtbutterbirne. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. ſyſt. Verz. Nr. 361. S. 92.

Dem Vicepräſidenten des allgemeinen Appellations- und Criminalobergerichts im Königreiche Böhmen zu Prag, Freiherrn v. Ährenthal, einem eben ſo eifrigen Pomologen, als Beförderer der Obſtbaumzucht in Böhmen gewidmet.

Eine mittelmäßig große, vortreffliche Tafelbirne von butterhaftſchmelzendem Fleiſch, 2 bis 2¼ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Die Farbe der fein rauh anzufühlenden Schale iſt hellgrün, mit zerſprengtem Roſt überdeckt. Die Punkte ſind im Roſt häufig. Das Fleiſch

iſt ſaftreich, butterhaftſchmelzend und von einem ſehr angenehmen, feinen, eigenen Bergamottgeſchmack.

Die Frucht zeitigt im halben September.

Nr. 94. Die kreiſelförmige Dechantsbirne. Doyenne pommier. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. I. B. N. A. S. 166. Eine neue Kernfrucht, von dem Herrn Prof. van Mons erzogen.

Die Frucht iſt klein, hat aber nichts Apfelförmiges in ihrer Geſtalt, ſondern iſt kreiſelförmig, weßhalb ſie der Hr. GR. Diel nach ihrer wahren Form nannte; übrigens iſt es eine vortreffliche September-Tafelbirne von angenehm ſchmelzendem Fleiſch. Ihre Form iſt vollkommen kreiſelförmig, und hat viel Ähnliches von einer Winterambrette. Der Bauch ſitzt in der Mitte, und wölbt ſich kugelförmig um den Kelch, ſo daß oben eine kleine Fläche entſteht, auf welcher die Frucht noch gut aufſtehen kann. Nach dem Stiel macht ſie eine ſchnelle Einbiegung, und endigt mit einer kurzen, ſtarken Kreiſelſpitze. In ihrer gewöhnlichen Größe iſt ſie 2 Zoll breit und auch eben ſo hoch. Der kurzblättrige, hartſchalige Kelch iſt weit offen, ſitzt der Frucht gleich, oder in einer kaum merklichen, ebenen Einſenkung, auch ſieht man keine eigentlichen Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen. Der ſtarke, orleansfarbige Stiel ſcheint wie fleiſchig, und iſt ſelten ½ Zoll lang, ſteht auf der Kreiſelſpitze wie eingeſteckt, und iſt mit einigen feinen Beulen umgeben. Die Grundfarbe der feinrauhen Schale wird in der vollen Zeitigung hellgelb, wovon man aber häufig nur wenig ſieht, indem ſolche mit einem zerſprengten Roſt bedeckt, welcher auf der Sonnenſeite und auf der Kelchwölbung mit dem nämlichen zimmtfarbigen Roſt, aber mehr zuſammenfließend, überkleidet iſt. Durch dieſen Roſt ſchimmert bei beſonnten Früchten eine leichte, blutartige Röthe auf der Sonnenſeite hindurch. Wahre Punkte findet man übrigens nicht auf der Frucht. Das Fleiſch iſt weiß, fein, ohne Steine, nicht übrig ſaftvoll, markicht, ſchmelzend, ſich ganz auflöſend und von einem recht angenehmen, zimmtartigen Zuckergeſchmack, faſt wie bei der Ruſſelet von Rheims, und riecht ſtark muskatellerartig. Das Kernhaus iſt klein und enge; die Kammern ſind flach, halbmondförmig, und enthalten viele, länglichſpitze, ſchwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Mitte Septembers und hält ſich 14 Tage.

Der Baum wächſt ſtark, macht eine holzreiche Krone, ſetzt viel Fruchtholz an, und trägt bald und reichlich. Der Blattſtiel hat nicht immer lange, fadenförmige Afterblätter.

Nr. 95. Die große britanniſche Sommerbirne. Grande Bretagne. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. VIII. H. S. 18.

Wahrſcheinlich eine holländiſche Birne, welcher man durch den Namen Großbritannien Abſatz zu verſchaffen ſuchte.

Digitized by Google

Eine selbst auf Hochstamm bisweilen recht große, gewöhnlich aber nur mittelmäßig große, schöne September-Tafelbirne von einem recht angenehmen Geschmack. Die Frucht hat viel Ähnliches von einer weißen Herbstbutterbirne, ist aber nach dem Stiel zu mehr zugespitzt, und nähert sich mehr der Kreiselform, übrigens gehört sie mit zur Familie der Butterbirnen. Der Bauch sitzt gewöhnlich $\frac{2}{3}$ der ganzen Länge nach dem Kelch hin, um den sie sich flachrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf welcher die Frucht breit aufsitzt. Nach dem Stiel endigt sie ohne Einbiegung sanft abnehmend, mit einer abgestumpften Spitze. Eine vollkommene Frucht ist $3\frac{1}{4}$ Zoll breit und auch eben so hoch, gewöhnliche Früchte aber sind nur $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und eben so hoch oder $\frac{1}{4}$ Zoll höher. Der kleine, kurzblättrige, oft fehlerhafte Kelch liegt sternförmig auf, ist weit offen, und sitzt in einer flachen, öfters auch recht tiefen Einsenkung, in welchem letzteren Fall sich auf dem Rand einige flache Beulen erheben, die auch ziemlich deutlich über die Frucht hinlaufen. Der starke, holzige, oft auch fleischige Stiel ist 1 Zoll lang, und steht auf der Spitze in einer kleinen, gewöhnlich mit einigen Fleischperlen umgebenen Höhle. Die Farbe der zarten Schale ist vom Baume ein helles Grün, welches aber bald ein schönes, helles Citronengelb wird, wobei freihängende Früchte oft eine etwas erdartige Röthe auf der Sonnenseite annehmen, die aber, genau betrachtet, nur aus dichtstehenden, rothen Kreischen um die Punkte besteht. Gewöhnlich stehen diese Kreischen nur allein, und die Zwischenräume sind immer mit etwas Grün vermischt. Die Punkte sind äußerst zahlreich über die Schale verbreitet, auf der Sonnenseite sind sie deutlicher und stärker, und bräunlich von Farbe; andere Abzeichen sind aber selten. Das Fleisch ist schön weiß, körnig von Ansehen, überfließend von Saft, butterhaft, ganz schmelzend oder zerfließend im Munde, und von einem gewürzhaften, angenehmen, weinartigen Zuckergeschmack, der weißen Herbstbutterbirne ähnlich. Das Kernhaus ist geschlossen, herzförmig; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten viele vollkommene, eiförmige Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben September, oft früher, hält sich aber kaum 14 Tage, sondern wird teig.

Der Baum wächst sehr lebhaft und wird groß, seine Äste gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe, und bilden eine eiförmige, schön belaubte Krone, welche bald und viele Früchte liefert. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Eine gute Marktfrucht für den Landmann.

Nr. 96. Die Sommerkönigin. La Reine d'Eté. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. I. H. S. 113. Chr. H. Wb. S. 188.

Eine ansehnlich große, sehr gute Birne, sowohl für die Tafel, als für die Küche. Ihre Form ist stumpfkegelförmig, mit einem ansehnlichen Bauch, welcher mehr nach dem Kelch zusteht, und sich abnehmend zu einer rundstumpfen Fläche bildet, auf welcher die Frucht

Digitized by Google

nur ſo eben, doch immer ſchief, ſtehen kann. Nach dem Stiel zu macht ſie eine nur unmerkliche Einbiegung, und endigt in einer ſehr abgeſtumpft kegelförmigen Spitze. Eine vollkommene Frucht iſt 2¾ Zoll breit und 3¼ Zoll hoch, und ſtets höher, als breit. Der unbedeutende, oft fehlende Kelch iſt bald offen, bald zugeſchnürt, und ſitzt in einer bald ſeichten, bald engen und tiefen, mit mehren oft ſchönen Rippen umgebenen Einſenkung, welche ſich auch ſichtbar über den Bauch hinziehen. Der ziemlich ſtarke Stiel iſt etwas krumm gebogen, und ſteht in einer kleinen, mit einigen Falten umgebenen Höhle. Die Farbe der etwas unebenen und ſtarken Schale iſt ein gelbliches Grün, welches ſpäter hellgelb wird. Die Sonnenſeite iſt vom Kelch bis zum Stiel mit einem blaſſen, etwas trüben Roth leicht verwaſchen, welches, genau betrachtet, aus rothen Kreischen beſteht, die ſich um die unzählig vielen Punkte herumziehen, wobei die Zwiſchenräume bleichroth durchſcheinen. Auf der Schattenſeite ſind die Punkte eben ſo zahlreich, fein und grünlich von Farbe; ſelten findet man Roſt, und nur zuweilen kleine Roſtflecken. Das Fleiſch iſt mattweiß, ſehr ſaftig, butterhaftſchmelzend, von Anſehen etwas grobkörnicht und von einem recht angenehmen, erquickenden, der grauen Herbſtbutterbirne etwas ähnlichen Geſchmack. Das Kernhaus iſt geſchloſſen, herzförmig, mit der Spitze nach unten. Die Kammern ſind geräumig, und enthalten ziemlich viele vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt zwiſchen der Hälfte und dem Ende des Septembers, dauert 14 Tage, wird aber alsdann teig, und muß 8 Tage vor der Zeitigung gebrochen werden.

Der Baum wächſt lebhaft, wird anſehnlich groß, und bildet eine ſchöne Krone, verlangt aber, um ſchmackhafte Früchte hervorzubringen, einen guten Boden und warmen Stand. Kommt gut auf der Quitte fort.

Nr. 97. Die Ruſſelet von Rheims. Le Rousselet de Rheims. II. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. I. H. S. 175. Chr. H. Wb. S. 208. T. O. G. IX. B. S. 20. Taf. 2.

Eine alte, berühmte, vortreffliche, franzöſiſche Tafelfrucht vom köſtlichſten Geſchmack in ihrer völligen Reife, und eben ſo nutzbar in der Wirthſchaft. Geſchält und getrocknet wird ſie in feine Schachteln eingepackt, in großer Menge aus Frankreich, hauptſächlich aus der Gegend um Rheims, über ganz Europa verſendet, und große Summen damit gewonnen. Auch in unſerer Gegend gedeiht ſie vortrefflich, und ihr größerer Anbau würde daher ſehr vortheilhaft und wünſchenswerth ſeyn. Die Frucht iſt mehr klein, als mittelmäßig groß. Ihre Form iſt ſchön birnförmig, nach dem Kelch hin ſanft und kurz abgerundet, nach dem Stiel läuft ſie ohne Einbiegung kegelförmig zu, und endet mit einer abgeſtumpften, oft aber auch mit einer regelmäßigen, jedoch dicken Spitze. Eine vollkommene Frucht iſt 1⅞ Zoll breit und 2¼ Zoll

Digitized by Google

lang. Der sehr offene, auf der Frucht fast aufliegende, meistens nur kurzblättrige Kelch steht der Frucht ganz gleich, hat feine Fleischwärzchen und Beulen um sich herum, die oft kaum merklich sind. Der starke, auf der einen Seite hellbraune, auf der entgegengesetzten Seite hellgrüne Stiel ist immer etwas eingebogen, und bald ¾, bald 1½ Zoll lang. Die Farbe ist vom Baum ein schönes Hellgrün, das später hellgelb wird, oder nur mit Gelb marmorirt erscheint; die Sonnenseite ist mit einem abgerieben schön glänzenden, dunkelbräunlichen Roth, vom Kelch bis zum Stiel, und mehr als die Hälfte der Frucht, verwaschen. Weniger besonnte Früchte sind nur leichter geröthet, und bei ganz beschatteten sieht man kaum einen Anflug von Röthe. Die Punkte sind charakteristisch an dieser Frucht, sehr zahlreich über die ganze Schale vertheilt, sie sind fein und grau von Farbe, auch findet man oft viele kleine Rostfiguren, die nicht selten kleine, feine Anflüge davon bilden. Im Roth sind die Punkte stark sichtbar, auf der Schattenseite sind sie mit Grün vermischt. Das Fleisch ist mattweiß, stark von Geruch, nicht übrig saftreich, markicht, dabei etwas körnig, aber nicht abknackend, sondern im Kauen etwas rauschend, überzeitig etwas schmierig und von einem ganz eigenen, gewürzhaften, etwas bisamartigen Geschmack. Das Kernhaus ist sehr enge, hat eine hohle Achse; die Kammern sind enge, enthalten aber nicht viele kaffeebraune Kerne.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des Septembers, in heißen Sommern etwas früher, hält sich kaum 14 Tage, und ist am besten, wenn sie anfängt, gelblich zu werden, wird aber dann schnell teig. In ihrer Reife hat sie einen starken, bisamartigen Geruch.

Der Baum ist durch sein Laub und durch seine Sommertriebe sehr kenntlich, er wächst stark und wird ansehnlich groß. Seine Äste stehen nicht gedrängt, und seine Krone ist etwas breit und licht belaubt, auch trägt er nicht früh, aber alsdann recht reichlich. Die Sommertriebe sind violettschwärzlich und glänzend, unten erdfahl, wie mit einem Silberhäutchen überzogen, dabei mit runden Punkten besetzt. Das Blatt ist eiförmig, ungemein schön dunkelgrün und lackirt glänzend von Farbe. Der Blattstiel hat sehr lange, fadenförmige Afterblätter. Macht auf der Quitte keinen schönen Baum. Verdient die häufigste Anpflanzung auf dem Lande.

Nr. 98. Die Oranische Flaschenbirne. Calebasse Orange. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. syst. Verz. S. 87. Nr. 351. Eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons erzogen.

Eine recht schätzbare, butterhaftschmelzende Tafelbirne. Die Frucht ist 2½ Zoll lang und 1¾ Zoll breit, oft noch größer. Die Grundfarbe der rauh anzufühlenden Schale ist hellgrün, wovon oft nur sehr wenig sichtbar ist, indem ein brauner Rost oft die ganze Frucht überzieht, wobei die Sonnenseite etwas erdartige Röthe annimmt. Punkte

hat die Frucht nicht. Das Fleisch ist fein, voll Saft, ganz schmelzend, von einem recht angenehmen, der Beurré gris ähnlichen Geschmack.

Die Frucht reift im September.

Nr. 99. Der punctirte Sommerdorn. L'Epine d'Eté pointée. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. III. H. S. 57.

Eine schöne, ansehnlich große, äußerst saftvolle, schmelzende Tafelfrucht, die außer ihrer Güte noch das Angenehme hat, daß sie nicht so leicht teig wird, wie viele ihrer gleichzeitigenden Schwestern. Sie gehört in die Familie der Butterbirnen, und kommt in der Form der langen, grünen Herbstbirne sehr nahe. Sie ist lang und abgestumpft kegelförmig, und etwas uneben wie die Herrmannsbirne. Der ansehnliche Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie sich sanft abnehmend zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der die Frucht noch ziemlich gut aufstehen kann. Nach dem Stiel macht sie auf einer Seite eine Einbiegung, und gegenüber gewöhnlich eine Erhöhung, und endigt mit einer stark abgestumpften, kegelförmigen Spitze, welche schief zu stehen scheint. In ihrer Vollkommenheit ist sie 3 Zoll lang und nur $2\frac{1}{4}$ Zoll breit. Der lange und feingespitzte Kelch ist offen, liegt sternförmig auf, und sitzt in einer ganz unbedeutenden, nicht selten mit einigen flachen Unebenheiten umgebenen Einsenkung, öfters aber auch der Frucht ganz gleich auf. Der sehr starke, besonders in seinem Anfange, fleischige Stiel steht auf der abgestumpften Spitze wie eingesteckt, und ist gewöhnlich von einer Fleischbeule auf die Seite gedrückt, wodurch er schief wird. Die Farbe der feinen, glatten, etwas starken Schale ist ein schönes, blasses Hellgrün, welches in der Zeitigung hellgelb wird, wobei immer noch etwas Grünes durchscheint und ein marmorartiges Ansehen giebt. Röthe findet man nicht, und ein leichter Anflug davon gehört unter die Ausnahmen *). Die Punkte hingegen sind äußerst zahlreich und stark ins Auge fallend, sie sind bräunlichgrau, dazu gesellen sich noch an jeder Frucht gleichfarbige Rostanflüge und kleine Rostfiguren, besonders um die Kelchwölbung herum. Das Fleisch ist schneeweiß, fein, überfließend von Saft, butterhaftschmelzend und von einem sehr angenehmen, süßen, fein muskatellerartigen Geschmack, welcher viel Ähnliches mit dem der Sommereierbirne hat. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind sehr groß, und enthalten ziemlich viele, sehr große, hellbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben September und hält sich, etwas vor der Zeitigung gebrochen, volle 3 Wochen.

Der Baum wächst sehr schön und ungemein stark, wie es wenige giebt, er macht viele Äste die pyramidenförmig gerade in die Luft gehen, sich stark belauben, aber nicht bald Frucht ansetzen, und hat viel Ähn-

*) Im Sommer 1832 nahmen stark besonnte Früchte in meinem Garten ziemlich viel Röthe an.

liches von der langen, grünen Herbſtbirne. Der Blattſtiel hat nur ſelten Afterblätter. Verdient häufig, ſowohl als Hochſtamm, als auch als Franzbaum angepflanzt zu werden; er kommt gut auf der Quitte fort, muß aber nur flüchtig geſchnitten werden, ſonſt macht er zu viel Holz.

Nr. 100. Ludwig's Butterbirne. Beurré Louis. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. ſyſt. Verz. Nr. 385. S. 102. Neue Kernfrucht vom Hrn. Prof. van Mons.

Eine ſchöne, mittelmäßig große Tafelbirne. Ihre Geſtalt iſt ſpitzkreiſelförmig, 2½ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Die Farbe der glatten Schale iſt hellgelb, die Sonnenſeite hellerdartig geröthet, welches oft ſtreifenartig erſcheint. Die Punkte ſind ſehr zahlreich. Das Fleiſch iſt ſaftvoll, halb, oft ziemlich ſchmelzend und von einem angenehmen, gewürzhaften, zimmtartigen Zuckergeſchmack.

Die Frucht zeitigt im September.

Nr. 101. Die Jutjesbirne. Jutjes-Peer. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. ſyſt. Verz. Nr. 362. S. 92. Stammt aus Holland.

Eine mittelmäßig große, vortreffliche Tafelbirne. Ihre Form iſt dickbauchig-pyramidaliſch, 2 bis 2¼ Zoll breit und 2¾ Zoll lang. Die Farbe der fein rauhen Schale iſt hellgrün, die ganze Frucht häufig mit einem zerſprengten Roſt überzogen. Die Punkte ſind ſehr häufig. Das Fleiſch iſt ſaftvoll, butterhaftſchmelzend, und von einem feinen Bergamottgeſchmack.

Die Frucht zeitigt im halben September, und iſt am beſten, wenn die Schale anfängt, etwas gelblich zu werden.

Nr. 102. Die große Rietbirne. Dubbelde Riet Peer. III. Cl. 3. Ordn. III. R.

D. VII. H. S. 189. A. T. G. M. Jahrgang 1807. S. 58. Die holländiſche Rietbirne.

Dieſe, im Garten-Magazin beſchriebene und abgebildete Birne iſt unſere große Rietbirne und ſtammt aus Harlem in Holland.

Eine, ſelbſt auf Hochſtamm anſehnlich große, zimmtfarbige, recht ſchätzbare Wirthſchaftsbirne, welche ſelbſt zum rohen Genuß recht angenehm iſt. In ihrer Bildung iſt ſie ſchön birnförmig; der erhabene, abgerundete Bauch ſitzt mehr nach dem Kelch hin, um den ſie ſich ſanft abnehmend halbkugelförmig zuwölbt und eine kleine Fläche bildet, auf der ſie ſelten aufſtehen kann. Nach dem Stiel macht ſie eine ſanfte Einbiegung und endigt mit einer kegelförmigen, zuweilen auch ziemlich abgeſtumpften Spitze. Eine ſchöne Frucht iſt 2½ Zoll breit und 3¼ Zoll lang. Der kurzblättrige, hartſchalige Kelch iſt offen und ſitzt entweder der Wölbung ganz gleich auf, oder nur in einer ganz ſeichten, häufig mit einigen ſtarken Beulen beſetzten Einſenkung; auch

über den Bauch hin sieht man alsdann oft starke, beulenartige Erhabenheiten hinlaufen, welche die Rundung verderben. Der starke, im Anfange fleischige Stiel ist 1¼ Zoll lang und sitzt entweder auf einer kleinen abgestumpften Spitze wie eingesteckt, ist alsdann mit einigen Fleischbeulen umgeben, oder kommt gleichsam wie aus der Stielspitze hervor. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist ein blasses Hellgrün, welches später hellgelb und grünlich wird, dabei ist aber die Schale rundherum mit einem zimmtbraunen Rost belegt, so daß man nur bei beschatteten Früchten etwas von der Grundfarbe durchscheinen sieht. Auf der Sonnenseite findet man nie einen wahren Anflug von Röthe. Die Punkte sind sehr häufig, stark, oft undeutlich und etwas heller von Farbe, als der Rost. Das Fleisch ist schön weiß, fein, weich, markicht, nicht saftreich, etwas schmierig, und von einem feinsäuerlichen, etwas alantartigen Geschmack. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind lang und enthalten nur wenig vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben September, hält sich 3 Wochen, wird aber dann teig.

Der Baum wächst sehr stark, macht gern Hängäste, seine Äste stehen etwas stark ab und bilden eine breite, gut belaubte Krone, er wird bald und recht fruchtbar. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Eine gute Frucht für den Landmann.

Nr. 103. Frensdorff's rothe Flaschenbirne. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 379. Seite 100.

Dem Herrn Major Frensdorff zu Oranienstein von dem Herrn Doctor Diel gewidmet.

Eine große, schöne, selbst zum rohen Genuß angenehme Herbstbirne. Die Form der Frucht ist pyramidalisch, 4 Zoll lang und nur 2½ Zoll breit. Die Farbe der glatten Schale ist hellgelb, häufig rundherum mit erdartigem Roth streifenartig gezeichnet, wozwischen noch sanft getuscht. Das Fleisch ist sehr saftreich, halbschmelzend, und von einem angenehmen, zimmtartigen Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt Mitte Septembers. Eine sehr schätzbare Wirthschaftsbirne.

Nr. 104. Die Herbst-Citronenbirne. II. Cl. 1. Ordn. II. R.

A. T. G. M. Jahrgang 1810. S. 336. Taf. 36.

Zum Unterschied der schon beschriebenen Sommer-Citronenbirne habe ich diese die Herbst-Citronenbirne benamt, damit sie mit jener nicht verwechselt werden kann.

Eine, von Ansehen fast ganz runde, mehr breite, als lange, gute Septemberbirne, welche sowohl zum rohen Genuß, als auch in der Wirthschaft, hauptsächlich zum Welken recht gut zu gebrauchen ist. Ihre Form ist fast ganz rund wie eine Bergamotte, bergamottförmig,

plattrund; der Bauch sitzt in der Mitte, von wo sie sich nach dem Kelch hin kurz zurundet und eine bedeutende Erhöhung um den Kelch bildet. Nach dem Stiel rundet sie sich eben so kurz zu und bildet eine stumpfe, kurz abgerundete Spitze. Die Birne ist in ihrer Rundung durch merkliche Erhöhungen und Vertiefungen einer Citrone ähnlich, wovon sie wahrscheinlich den Namen erhalten hat. Der Kelch ist offen und sitzt in einer kleinen, tiefen, mit Falten eingeschnürten Einsenkung, von welchen er öfters zusammengedrückt wird. Der Stiel ist holzig, 1 Zoll lang und scheint auf der stumpfen Spitze eingesteckt zu seyn. Eine vollkommene Frucht ist 2 Zoll und 3 Linien hoch und 2 Zoll und 7 Linien breit, mithin breiter, als hoch. Die Farbe der etwas starken Schale ist vom Baum grüngelb, das aber auf dem Lager ein schönes Citronengelb wird. Die Sonnenseite ist mit einem schwachen, sanften Roth angehaucht. Die Punkte sind zahlreich, fein und grün von Farbe. Das Fleisch ist gelblichweiß, etwas brüchig, nicht überflüssig saftig und von einem süßen, anziehenden, mit einer feinen Säure gemischten Geschmack. Das Kernhaus ist schmal, wenig bemerkbar, mit einer hohlen Achse; die Kammern sind enge, geschlossen, und enthalten nicht große, hellbraune, zugespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des Septembers und hält sich bis in den October.

Der Baum wird nicht übrig stark, die Äste sind ziemlich lang und schwankend, und bilden eine hohe, stark besetzte, gut belaubte Krone. Eine recht gute Frucht für den Landmann.

Nr. 105. Die Champagner-Weinbirne. III. Cl. 2. Ordn. III. R. D. V. B. N. A. S. 221.

Eine kleine, einfarbige, unedel aussehende Sommerbirne von runder Form, nach dem Stiel ist sie kurz zugespitzt, 1½ Zoll breit und eben so hoch. Manche Früchte sind spitzkreiselförmig. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie sich halbkugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsteht. Nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung, sondern endigt schnell mit ihrer Stielspitze. Die Farbe der glatten Schale ist ein helles Grün, das in der Zeitigung erst gelblich wird, ohne Röthe auf der Sonnenseite, dagegen sind mehr oder weniger große braune Rostflecken sichtbar. Die Punkte sind sehr zahlreich, sehr fein und fallen wenig in's Auge. Das Fleisch ist mattweiß, körnig, um das Kernhaus steinig und zum rohen Genuß unbrauchbar.

Die Frucht zeitigt im September.

Der Baum wächst etwas langsam, wird mit der Zeit aber groß und macht eine breite Krone mit etwas schlanken Ästen, belaubt sich leicht und wird sehr fruchtbar.

Wodurch diese unbedeutende Frucht ihren Werth erhält, ist dieses, daß sie zur Bereitung des Obstweines den allerbesten Most giebt:

¾ Theil Äpfel mit dieſer Birne zuſammengekeltert, giebt einen dem Champagner ſehr ähnlichen Wein. Der Moſt davon läuft ſo hell von der Kelter wie Waſſer, und der Wein ſoll nach des Hrn. OP. Chriſt's Beſchreibung weiß und muſſirend wie der Champagner ſeyn und ſeine fixe Luft, wie dieſer, auf Bouteillen abgezogen, mehre Jahre behalten, ohne ſeine Süßigkeit zu verlieren. Verdient deßhalb, fleißig auch in unſerer Gegend zu dieſem Zweck angebaut zu werden.

Nr. 106. Schönert's Omſewitzer Schmalzbirne. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. VIII. Heft, Seite 75.

Dieſe vortreffliche, frühe Herbſtbirne wurde von einem Landmann Schönert, in dem Dorfe Omſewitz bei Dresden, entdeckt, und von dem Hrn. GR. Diel nach ihm benannt.

Eine ſehr ſchöne, wie aus Wachs geformte, butterhaftſchmelzende Tafelbirne, die nach Beſchaffenheit des Sommers bald eine Sommer-, bald eine Herbſtbirne iſt. Ihre Form iſt mehr kegel- als birnförmig und ähnelt einer ſchön gebildeten Herrmannsbirne. Der flache Bauch ſitzt ⅔ der Länge nach dem Kelch hin, um den ſie ſich kugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der ſie nur noch ſo eben aufſtehen kann. Nach dem Stiel läuft ſie ohne Einbiegung kegelförmig zu und endigt mit einer abgeſtumpften Spitze, die aber faſt immer durch einen ſchnabelförmigen Fleiſchhöcker verſchoben wird. Eine vollkommene Frucht iſt 3¼ Zoll hoch und 2¼ Zoll breit. Der ſchöne, lang und ſcharf geſpitzte Kelch liegt ſternförmig und offen obenauf, und ſitzt in einer engen, ebenen, kleinen Einſenkung; auch iſt der Bauch wohlgebildet und ſchön rund. Der ſehr ſtarke, fleiſchige Stiel iſt hellgrün, mit einem braunen Häutchen überlegt, ½ bis ¾ Zoll lang, und ſteht auf der ſtumpfen Spitze wie eingedrückt, iſt aber faſt immer durch einen Fleiſchfortſatz auf die Seite geſchoben. Die Farbe der ſehr zarten Schale iſt vom Baum ein helles Strohweiß, das in der Zeitigung ein ſehr ſchönes, helles, glänzendes Citronengelb wird, wobei man auf der Sonnenſeite keine Spur von Röthe bemerkt, nur iſt dieſe etwas gelber, als die Schattenſeite. Die Punkte ſind ſehr zahlreich, fein, grünlich, und nicht ſelten findet man auch und beſonders um die Kelchwölbung, einige feine, hellbraune Roſtfiguren. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, fein, überfließend von Saft, butterhaftſchmelzend, und von einem fein gewürzhaften, zuckerartigen Geſchmack, der viel Ähnliches von dem der weißen Herbſtbutterbirne hat. Das Kernhaus iſt klein, hat keine hohle Achſe; die Kammern ſind enge, enthalten aber doch ziemlich viele, ſtarke, lange, ſchwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt in der Mitte oder erſt Ende Septembers und hält ſich faſt 3 Wochen.

Der Baum wächſt ſtark, treibt viele Äſte, welche ſich aber gern, wie bei der grauen Herbſtbutterbirne, etwas herabhängen; belaubt ſich

ſchön und trägt ſehr reichlich. Der dünne Blattſtiel hat nur hier und da fadenförmige Afterblätter. Verdient häufige Anpflanzung.

Nr. 107. Die Paradenbirne. La Bellegarde. III. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. I. H. S. 247. Vom Hrn. Overmann aus Brüſſel.

Eine ſehr ſchöne, anſehnlich große, vortreffliche Birne, ſowohl für die Tafel, als auch für die Wirthſchaft. Ihre Form iſt lang, ſtumpfkegelförmig, der Bauch ſitzt hoch oben und wölbt ſich kurz und flach nach dem Kelch ab. Nach dem Stiel läuft er nur etwas eingebogen kegelförmig zu und endigt mit einer ſtumpfen Stielſpitze. Manche Früchte ſind zuweilen mehr birnförmiger und laufen gegen den Stiel ſpitziger zu. Eine vollkommene Frucht iſt 3 bis 3½ Zoll lang, und ſtark 2¼ Zoll breit. Der kleine, halboffene Kelch ſitzt in einer geräumigen, flachen oder ſeichten, ebenen Einſenkung. Der ſtarke Stiel iſt 1¼ Zoll lang und ſteht mit feinen, oft etwas ſtarken Fleiſchbeulen umgeben, auf der ſtumpfen Spitze obenauf. Die Farbe der feinen, glatten Schale iſt vom Baum grünlichgelb, zeitig ſchönes Goldgelb. Die Sonnenſeite, oft ⅔ der Frucht, iſt mit einem dunklen, wenig glänzenden Blutroth verwaſchen, das nach dem Stiel hin heller und ſtreifenartig wird und ſich gewöhnlich an der Kelchwölbung endigt. Beſchattete Früchte haben nur etwas ſtreifenartiges Roth am Stiel. Die Punkte ſind ſehr zahlreich über die ganze Schale verbreitet, ſie ſind fein und gelblichgrau, öfters findet man auch noch kleine Roſtflecken und feine Roſtanflüge über dieſelbe verbreitet. Das Fleiſch iſt mattweiß, körnicht, nicht ſehr ſaftvoll, etwas ſteinicht, brüchig und halbſchmelzend, und von einem ſehr ſüßen Muskatellergeſchmack; auch riecht die Frucht ſehr angenehm. Das Kernhaus ſitzt ſehr hoch nach dem Kelch zu, es iſt enge, und die Kammern enthalten nur wenig vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt Mitte Septembers, öfters ſchon im Anfange deſſelben, und hält ſich gegen 4 Wochen.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, treibt gern Hängeäſte, und belaubt ſich ſchön.

Nr. 108. Königliche Butterbirne. Beurré royal. II. Cl. 2. Ordn. II. R.

Roiſſette.

Eine recht ſchöne, dickbauchige Birne, welche gegen den Stiel abgeſtumpft, dennoch 4 Zoll in der Höhe und 3 Zoll in der Breite enthält. Der Kelch iſt klein und ſitzt in einer geringen, flachen, ebenen Einſenkung. Der Stiel iſt dick und kurz. Die Farbe der Schale iſt in der Zeitigung gelb; die Sonnenſeite iſt geröthet und beſteht aus einem großen, rothen Flecken, welcher gegen den Stiel hin ſtreifenartig

erſcheint; einen ähnlichen findet man gegen den Kelch hin; das Übrige der Schale iſt mit rothen Punkten und ſelbſt kleineren Flecken wie überſäet. Das Fleiſch iſt weiß, halbſchmelzend, wohlriechend, vollſaftig, von einem ausgezeichneten Zuckergeſchmack. Die Kernkammern ſind klein und enthalten wenig gefärbte Kerne.

Die Frucht zeitigt von der Mitte Septembers bis Mitte Octobers, oft noch länger.

Nr. 109. Sickler's Schmalzbirne. Fondante Sickler. II. Cl. 2. (3.) Ordn. II. R.

D. VI. B. R. A. S. 201. A. T. G. M. Jahr 1811. Taf. 40.

Dieſe neue Kernfrucht erzog ebenfalls der Hr. Prof. van Mons, und widmete ſie unſerm, für die Obſtzucht in Thüringen ſo thätig wirkenden Pfarrer Sickler. Herr GR. Diel wünſcht aber, daß demſelben eine vorzüglichere Frucht gewidmet worden wäre.

Die Frucht iſt eine etwas kleine, einfarbige, gewürzhafte, frühe Octoberbirne, die aber öfters ſchon Ende Septembers reift und zu den Pomeranzenbirnen gehört. Ihre Form iſt veränderlich, bald kreiſelförmig, bald etwas länglich, durch die ſich verlängernde Kreiſelſpitze. Der erhabene Bauch ſitzt über der Mitte nach dem Kelche hin, um den ſie ſich abrundet, ſo daß ſie mehr oder weniger noch aufſtehen kann. Nach dem Stiel macht ſie keine Einbiegung und endigt bald mit einer kreiſelförmigen, bald etwas längeren Spitze. Eine vollkommene Frucht iſt 2 Zoll breit und auch eben ſo hoch, zuweilen aber auch ½ Zoll höher, wozu noch das Fleiſch am Stiele mitgerechnet wird. Der kurzblättrige Kelch iſt offen und ſitzt in einer kleinen Einſenkung, oft faſt ganz gleich auf, welche nur zuweilen mit einigen flachen Erhabenheiten umgeben iſt, die aber am Bauche der Frucht nicht bemerkbar ſind. Der recht ſtarke, holzige Stiel iſt 1 Zoll lang, ſitzt wie eingeſteckt, oder verlängert ſich mit der fleiſchigen Kreiſelſpitze. Die Farbe der glatten Schale iſt am Baume hellgelb, wird aber in der vollen Reife hohes Citronengelb, wobei man keine Röthe, dagegen aber ſtarke Anflüge von Roſt vorzüglich um die Kelchwölbung bemerkt, der ſich etwas rauh anfühlen läßt. Die Punkte ſind ſehr zahlreich, recht fein, braun, öfters röthlich, und nur in der gelben Farbe ſichtbar. Das Fleiſch iſt feinkörnig, ſaftreich, halbſchmelzend und von einem angenehmen, gewürzhaften, zimmtartigen Zuckergeſchmack. Das Kernhaus hat keine hohle Achſe und iſt klein. Die Kammern ſind enge und enthalten wenige, oft keine vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Septembers, hält ſich aber nicht lange, ſondern wird bald teig.

Der Baum wächſt nicht lebhaft, geht aber gut in die Luft, ſcheint nicht groß zu werden, iſt übrigens fruchtbar. Der Blattſtiel hat nur ſelten Afterblätter.

Nr. 110. Kaiser von Östreich. Empereur d'Autriche. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. V. B. N. A. Seite 135.

Neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons.

Eine mittelmäßig große, schätzbare Septemberbirne für den rohen Genuß. Ihre Form ist verschieden, manche Früchte sind wirklich bergamottförmig, die mehresten aber sind mehr rund mit einer kurzen Stielspitze, und gleichen mehr oder weniger einer Pomeranzenbirne. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich abgerundet, oft auch ziemlich flach um den Kelch, so daß sie gut aufsitzt. Nach dem Stiel verliert sich die Wölbung mehrentheils in einer kleinen Kegelspitze. Eine gewöhnliche Frucht ist $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch und $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, bergamottartig geformte sind hingegen etwas niedriger, als breit. Der kurzblättrige Kelch ist offen und sitzt in einer etwas flachen, selten tiefen Einsenkung, um die sich flache Beulen erheben, die aber kaum bemerklich über die Frucht hinlaufen; bergamottartig geformte Früchte hingegen sind oft stark in die Breite verschoben. Der Stiel ist fleischig und $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Zoll lang. Die Grundfarbe der etwas feinrauhen Schale ist vom Baum hellgrün und wird in der Zeitigung hellgelb, bei manchen Früchen ist aber davon nur Weniges zu sehen, indem ein feiner, zimmtartiger Rost die ganze Schale bedeckt, durch welchen die Grundfarbe nur bei beschatteten Früchten stellenweise durchschimmert. Auf der Sonnenseite bemerkt man keine Spur von Röthe, eben so wenig findet man wahre Punkte auf der Schale. Das Fleisch ist weiß, feinkörnicht, schmelzend, nicht sehr saftreich und von einem angenehmen, gewürzhaften, süßbergamottartigen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind sehr enge und enthalten nur wenige, vollkommene, schwärzliche Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers, hält sich aber nicht lange, und muß etwas vor der Zeitigung gepflückt werden.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht schön in die Luft, macht viel Holz und bildet eine breite, kugelförmige Krone; er treibt viele Fruchtspieße, und trägt reichlich. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 111. Die volltragende Sommerbergamotte. La Bergamotte fertile. I. Cl. 2. (1.) Ordn. II. R.

D. V. B. N. A. S. 131.

Eine recht schöne, einfarbige, mittelmäßig große, recht schätzbare Septemberbirne für den rohen Genuß. In ihrer Form ist sie mehr zugespitzt kreiselförmig, als wahrhaft bergamottförmig. Der Bauch sitzt mehr unter der Mitte nach dem Kelch hin, um den sie sich ziemlich flach zurundet und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsitzt. Nach dem Stiel nimmt sie schnell ab und bildet eine starke, kreiselförmige Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll breit und gewöhn-

lich 3¼ Zoll hoch. Der kleine, ſpitze, hartſchalige Kelch iſt offen und ſitzt in einer weiten, ziemlich tiefen Einſenkung, um deren Rand man keine wahren Erhabenheiten bemerkt; auch iſt der Bauch ſchön rund und eben. Der ſtarke fleiſchige Stiel iſt ½ bis ¾ Zoll lang und ſitzt auf der ſtumpfen Spitze wie eingeſteckt, häufig mit Fleiſch umringelt. Die Farbe der glatten Schale iſt ein ſchönes, helles Citronengelb, dabei bemerkt man keine wahre Röthe auf der Sonnenſeite; dagegen iſt der größte Theil der Schale häufig mit einem feinen, zimmtfarbigen Roſt überzogen. Die Punkte ſind ſehr zahlreich, nur in der Grundfarbe ſichtbar, fein und von Farbe wie der Roſt. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, körnig, ſaftvoll, ſchmelzend und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, ſüßen Bergamottgeſchmack, faſt wie die rothe Bergamotte. Das Kernhaus hat keine hohle Achſe; die Kammern ſind enge, enthalten aber viele glänzend ſchwarze, eiförmige Kerne.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Septembers, hält ſich aber nicht lange und muß in der Reifzeit genau beobachtet werden.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, geht mit ſeinen Äſten gerade in die Luft, wird groß, belaubt ſich ſehr ſchön, und trägt bald und reichlich. Der Blattſtiel hat lange fadenförmige Afterblätter.

Anmerk. Im Sommer 1835 nahm die Sonnenſeite eine leichte bräunliche Röthe an, in welcher die hellbraunen Punkte ſtark in die Augen fielen, hingegen hatten die Früchte faſt gar keine Roſtanflüge an der Schale.

Nr. 112. Hardenpont's frühzeitige Colmar. Passe-Colmar par Mr. Hardenpont. I. Cl. 2. (3.) Ordn. II. R.

D. V. B. R. A. S. 155.

Eine neue Kernfrucht von dem Herrn Profeſſor van Mons bekannt gemacht.

Eine mittelmäßig große, oft frühe September-Tafelbirne. In ihrer Form iſt ſie, zumal wenn der Baum voll trägt, etwas veränderlich, gewöhnlich aber rundkreiſelförmig, doch oft auch durch eine ſtarke Spitze etwas länglich. Der Bauch ſitzt bald mehr, bald weniger ſtark unter der Mitte nach dem Kelch hin, um den ſie ſich ſchön abrundet und eine Fläche bildet, auf der ſie meiſtens aufſtehen kann. Ihrer verſchiedenen Form nach iſt ſie 2¼ bis 2½ Zoll breit und 2¼ bis 2¾ Zoll lang. Der kurzblättrige, hartſchalige Kelch iſt offen, ſteht in die Höhe und ſitzt in einer ziemlich tiefen Einſenkung, nicht ſelten aber auch der Frucht gleich; auch bemerkt man über dem Bauch nur ſelten Erhabenheiten. Der dicke, fleiſchige Stiel iſt ¼ bis ½ Zoll lang und ſitzt auf der Spitze wie eingeſteckt. Die Farbe der etwas fein rauhen Schale wird in der Zeitigung ſchönes Gelb, ohne eine Spur von Röthe auf der Sonnenſeite, dagegen iſt die ganze Schale mit einem feinen, hellbraunen Roſt oft ſtark angeſprengt, oft aber auch bedeutend damit überzogen. Die Punkte ſind ſehr zahlreich über die ganze Schale verbreitet, ſie ſind ſtark, weißgrau, oder doch hellgrauer,

Digitized by Google

als der Rost. Das Fleisch ist weiß, feinkörnig, überfließend von Saft, ganz butterhaftschmelzend und von einem sehr angenehmen, feinen, erfrischenden Muskatellergeschmack. Das Kernhaus hat keine hohle Achse; die Kammern sind muschelförmig, und enthalten starke, spitzeiförmige, ganz schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt im letzten Drittheil des Septembers, hält sich nicht lange und muß verbraucht werden, ehe sie ganz gelb wird, sonst ist sie oft schon teig.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, geht mit seinen Hauptästen gerade in die Höhe und hat viel Ähnliches von der weißen Herbstbutterbirne; er setzt bald Fruchtholz an und ist sehr fruchtbar.

Nr. 113. Die Mandelbirne. Poire d'Amande. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. VI. B. R. A. S. 178.

Der Herr Kaufmann Meuser in Köln brachte diese gute Birne aus Brabant mit und verpflanzte sie in seinen Garten.

Eine sehr schöne, regelmäßig birnförmig gebildete, vortreffliche Septemberfrucht von vorzüglicher Güte. Ihre Gestalt ist rein birnförmig, der starke, schön abgerundete Bauch sitzt $\frac{3}{4}$ der Fruchtlänge nach dem Kelche hin, um den sich dieselbe halbkugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufstehen kann. Nach dem Stiel endigt sie mit einer sanften Einbiegung mit einer regelmäßigen, etwas abgestumpften Kegelspitze. Eine vollkommene Birne ist $2\frac{1}{4}$ Zoll breit und 3 Zoll lang. Der häufig fehlende Kelch ist offen und sitzt in einer unbedeutenden, oft kaum bemerklichen Einsenkung, die eben ist; auch laufen über die Frucht selber keine Erhabenheiten hin, wodurch die Rundung des Bauches verdorben würde. Der charakteristisch lange, holzige Stiel ist $1\frac{1}{4}$ Zoll lang und steht auf der kleinen, stumpfen Spitze wie eingedrückt, ist im Anfange fleischig und scheint die Fortsetzung der Spitze zu seyn. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baume hellgrün, wird aber bald hellgelb, ohne die mindeste Röthe auf der Sonnenseite; dagegen findet man an jeder Frucht mehr oder weniger zersprengte, oft auch zusammenhängende Anflüge von einem feinen, hellbraunen Roste. Die sehr zahlreichen Punkte sind stark, hellbraun und fallen grell ins Auge. Das Fleisch ist schön weiß, fein, sehr saftvoll, ganz butterhaft schmelzend und von einem sehr angenehmen, etwas rosenartigen, erhabenen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind muschelförmig und enthalten viele, dick eiförmige, schwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt gegen Ende des Septembers, hält sich aber nicht lange; auch hat sie keinen Geruch.

Der Baum wächst recht lebhaft, wird groß, geht gut in die Luft und bildet eine gewölbte Krone, dabei setzt er viel Fruchtholz an und ist recht fruchtbar. Der Blattstiel hat nur selten Afterblätter.

Nr. 114. Die Honigbergamotte. II. Cl. 1. Ordn. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 386. S. 103.

Eine mittelmäßig große, schön geformte, frühe Herbstbirne zum frischen Genuß. Die Frucht ist 2¼ Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Die glatte Schale ist grünlichgelb, Sonnenseite ohne Röthe, öfters mit bräunlichen Rostanflügen überzogen. Die Punkte sind stark und äußerst zahlreich. Das Fleisch ist saftig, halbschmelzend und von einem angenehmen, gewürzhaften Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers. Muß genossen werden, bevor sie gelb wird.

Nr. 115. Die Dillen. Dillen d'automne. I. Cl. 1. Ordn. II. R.

D. III. B. N. A. S. 76. D. O. C. Nr. 46.

Eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons erzogen und dem Königl. Würtembergischen Herrn General Dillen gewidmet.

Eine sehr schöne, große, einfarbige, späte Sommer- oder oft frühe Herbstbirne, welche sich aber in ihrer Reife nicht lange gut erhält. In ihrer Form ist sie rundbauchig, mit einer breit abgestumpften Stielspitze. Der Bauch sitzt stark unter der Mitte nach dem Kelch hin, um den sie sich dergestalt abrundet, daß sie auf der Kelchfläche gut aufsteht. Nach dem Stiel endigt sie ohne Einbiegung in einer bogenförmigen Linie, mit einer stark abgestumpften Kegelspitze. In ihrer wahren Größe ist sie 3 Zoll breit und gewöhnlich auch eben so hoch. Der hartschalige, kurzblättrige Kelch ist weit offen und sitzt in einer geräumigen, schönen, auf dem Rande mit einigen flachen Beulen umgebenen Einsenkung, die auch sichtbar über die Frucht hinlaufen. Der starke, charakteristische, fleischige und gebogene Stiel ist 1½ Zoll lang und steht bald in einer kleinen Höhle, bald ist er wie eingesteckt und meistens mit einem Fleischwulst umgeben. Die Farbe der glatten, schön glänzenden Schale ist in der vollen Reife ein helles Citronengelb, ohne die geringste Röthe auf der Sonnenseite. Die Punkte sind außerordentlich zahlreich, fein, hellbraun und deutlich in die Augen fallend, auf der Schattenseite hingegen weniger; auch gesellen sich noch einige feine, gleichfarbige Rostanflüge hinzu. Das Fleisch ist schön weiß, von Ansehen grobkörnig, nicht sehr saftreich, aber ganz zergehend im Munde, und von einem ungemein angenehmen, erhabenen, stark zimmtartigen Geschmack; auch hat die Birne einen schwachen, feinen Geruch. Das Kernhaus ist klein und hat keine hohle Achse; die Kammern sind enge, muschelförmig, enthalten aber doch viele, kleine, eiförmige, zimmtfarbige Kerne.

Die Frucht reift oft schon Ende Septembers, nicht selten erst im halben October, hält sich aber in ihrer Zeitigung nur einige Tage, wobei die Früchte nicht auf einmal zeitigen.

Der Baum wächst lebhaft, geht gut in die Luft, macht viel

etwas schlankes Holz, belaubt sich schön und wird frühzeitig recht fruchtbar. Der dünne Blattstiel hat kurze, fadenförmige Afterblätter. Empfiehlt sich besonders wegen seiner Schönheit.

Nr. 116. Die Salisbury. Salisbury. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. VI. B. N. A. S. 182. D. O. C. Nr. 26.

Eine neue, von dem Hrn. Prof. van Mons erzogene vortreffliche Kernfrucht von flaschenkürbisähnlicher Gestalt, und einem eigenthümlich angenehmen Geschmack, der sie zu einer der besten Tafelbirnen erhebt. In Gestalt und Größe hat sie mit Bose's Flaschenbirne (Calebasse Bose) die größte Ähnlichkeit. Ihre Form ist flaschenkürbisähnlich, dickbauchig, lang kegelförmig. Der Bauch sitzt $\frac{2}{3}$, oft $\frac{3}{4}$ über der Mitte nach dem Kelch hin, um den sie sich so abnehmend zurundet, daß die mehrsten Früchte noch aufgestellt werden können, bei manchen Früchten, bei welchen die Kelchfläche schief steht, aber nicht. Nach dem Stiel zu macht der stark erhabene Bauch gewöhnlich auf einer Seite eine Einbiegung, nimmt schnell ab und endigt mit einer starken, langen, kegelförmigen Spitze. Eine vollkommene Frucht, zumal auf Zwerg erzogen, ist $3\frac{1}{2}$ bis $3\frac{3}{4}$ Zoll lang und $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll breit. Der kleinblättrige Kelch ist offen und sitzt in einer ansehnlichen, mit flachen, öfters aber auch mit starken Beulen umgebenen Einsenkung, die deutlich über die Frucht hinlaufen und deren Rundung verschieben. Der starke, holzige Stiel ist von $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll Länge, und steht auf der kegelförmigen Spitze meistens wie eingedrückt, wird aber häufig durch einen Fleischwulst auf die Seite geschoben. Die Farbe der sehr feinen Schale ist vom Baum grünlichgelb, wird aber in der Zeitigung ein sehr schönes, hohes Citronengelb; auf der Sonnenseite findet man keine Spur von Röthe, hingegen ist die ganze Schale mit einem feinen hellzimmtfarbigen Rost dergestalt überzogen, daß die Grundfarbe am Bauche, vorzüglich in großen Stellen, durchscheint und selbst den Rost goldartig färbt, und auch darin Bose's früher und späterer Flaschenbirne sehr ähnlich wird. Die Punkte sind charakteristisch zahlreich über die ganze Schale verbreitet, sie sind aber fein und von Farbe wie der Rost. Das Fleisch ist weiß, feinkörnig, überfließend von Saft, butterhaftschmelzend, sich ganz in Saft auflösend und von einem recht erquickenden, eigenthümlich angenehmen, gewürzhaften, feinen Muskatellergeschmack, der mit der Beurré blanc etwas Ähnliches hat. Das Kernhaus ist klein und hat keine hohle Achse. Die Kammern sind muschelförmig und enthalten gewöhnlich nicht viele, kleine, eiförmig, spitze Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers und hält sich in ihrer Zeitigung wohl 14 Tage.

Der Baum wächst recht lebhaft, geht gut in die Luft, bildet eine kugelförmige Krone und trägt bald und reichlich. Der Blattstiel hat lange, feine, fadenförmige Afterblätter.

Dieſe vorzüglich gute Frucht verdient die **häufigſte Anpflanzung**, und hat als Marktfrucht viel Anlockendes.

Nr. 117. Duquesne's Sommer-Mundnetzbirne. Beurré Duquesne. I. Cl. 3. (2.) Ordn. II. R.

D. XXI. Heft, Seite 207.

Eine neue, wahrſcheinlich von dem Hrn. Abt Duquesne, Präſident der Ackerbau-Geſellſchaft in Mons, oder von dem Hrn. Prof. van Mons erzogene Kernfrucht, welcher dieſe gute Birne dem Herrn Abt widmete.

Die Frucht iſt einfarbig und eine vortreffliche, butterhaftſchmelzende September-Tafelbirne, welche mit Recht unter die Famile der langen Butterbirnen (Verte longue) gehört und mit dieſer leicht verwechſelt werden kann. Die Form der Birne iſt verſchieden, doch iſt ſie mehrentheils etwas hochausſehend kegelförmig, und nur zuweilen nimmt ſie eine Kreiſelform an. Der Bauch ſitzt oft ⅔ der ganzen Fruchtlänge nach dem Kelch hin, um welchen ſie ſich dergeſtalt abrundet, daß ſie noch auf der Fläche aufſtehen kann. Nach dem Stiel verlängert ſie ſich gewöhnlich in eine kegelförmige Spitze, zuweilen nimmt ſie auch ſchnell ab und bekommt dadurch ein kreiſelförmiges Anſehen. Die kegelförmig geſtalteten Früchte ſind gewöhnlich 2 Zoll breit und 2½ Zoll lang. Der meiſtens fehlerhafte, oder oft ganz fehlende Kelch ſitzt in einer flachen, ziemlich ebenen Einſenkung; auch bemerkt man bei regelmäßigen Früchten ſelten Erhabenheiten an dem Bauch, ſondern dieſer iſt rund und eben. Der ſehr ſtarke, fleiſchige, bald kurze, bald ½ Zoll lange Stiel ſteht auf der Spitze wie eingeſteckt, oder geht vielmehr, mit vielem Fleiſch umgeben, aus der Fruchtſpitze hervor. Die Farbe der etwas ſtarken Schale iſt vom Baume gelblichgrün, wird aber in der Reife hellgelb, ohne wahre Röthe auf der Sonnenſeite; doch iſt dieſe nur etwas röthlichgelber, als die Schattenſeite. Die ſehr zahlreichen und gleichmäßig vertheilten Punkte ſind braun von Farbe; auch nehmen häufig braune Roſtfiguren große Stellen auf der Schale ein. Das Fleiſch iſt weiß, körnig, um das Kernhaus herum etwas ſteinig, ſaftreich, im Kauen ganz ſchmelzend und von einem erhabenen, zimmtartigen, vortrefflichen Zuckergeſchmack, der viel Ähnliches mit der Ruſſelet von Rheims hat, mit welcher ſie auch faſt zu gleicher Zeit reift. Das Kernhaus iſt klein und geſchloſſen; die Kammern ſind enge und enthalten kleine, eiförmige, zimmtfarbige Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers und hält ſich 14 Tage, wenn ſie vor der Zeitigung gebrochen wird.

Der Baum wächſt lebhaft, wird anſehnlich groß und hat in Allem ziemlich viel Ähnliches von der Normänniſchen Herbſtbutterbirne. Der dünne Blattſtiel hat lange fadenförmige Afterblätter.

Digitized by Google

Nr. 118. Die Bergamotte Heem's. Bergamotte d'Heems. II. Cl. 2. (1.) Ordn. II. R.

D. VI. B. N. A. S. 197.

Diese holländische Birne ist zwar keine ächte Bergamotte; da sie aber in Holland allgemein dafür gilt, so wollte ihr der Hr. GR. Diel keinen neuen Namen weiter geben; wahrscheinlich ist sie eine Kernfrucht neuerer Zeit.

Eine etwas kleine, oder nur mittelmäßig große September-Birne von außerordentlicher Süße, wodurch sie zum rohen Genuß sehr angenehm wird. Ihre wahre Gestalt ist oft bergamottförmig, ähnelt aber auch öfters einer Pomeranzenbirne. Der starke Bauch sitzt etwas unter der Mitte nach dem Kelch hin, um den sie sich plattrund zuwölbt, so daß die Frucht gut und oft selbst etwas breit aufsitzt. Nach dem Stiel bildet sie ohne Einbiegung eine ziemlich breit abgewölbte Fläche. Auf Hochstamm erhält sie die Größe von $2\frac{3}{4}$ Zoll in der Breite und wird auch eben so hoch, öfters aber auch etwas niedriger. Der hartschalige, offene Kelch sitzt in einer ansehnlichen Einsenkung, deren Rand mit flachen Beulen besetzt ist, von denen man aber über die Frucht selber nichts hinlaufen sieht. Der holzige Stiel ist oft $1\frac{1}{2}$ Zoll lang und steht in einer etwas engen Grube. Die Farbe der glatten Schale ist ein blasses, mit etwas Grün untermischtes Gelb, ohne Röthe auf der Sonnenseite; dagegen ist die Schale öfters mit vielen großen und kleineren, braunen Rostflecken besetzt. Die Punkte sind sehr zahlreich, fein, braun, nur durch den Rost öfters etwas undeutlich. Das Fleisch ist etwas grobkörnig, jedoch überfließend von Saft, halbschmelzend und von einem ungemein süßen, fein gewürzhaften Geschmack. Das Kernhaus ist groß; die Kammern sind geräumig und enthalten viele starke, zugespitzte, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers und hält sich gegen 14 Tage.

Der Baum wächst äußerst lebhaft, macht viel gedrängt stehendes Holz und setzt eine Menge Fruchtspieße und Fruchtruthen an, wodurch er bald reichliche Erndten liefert. Der dünne Blattstiel hat lange fadenförmige Afterblätter.

Nr. 119. Die Herbst-Muskatellerbirne. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

Diese vortreffliche Herbstbirne wurde mir von Kleinfahnern als eine von denjenigen Sorten zugeschickt, welche zwar von dem Herrn Pfarrer Sickler angezogen, aber noch nicht beschrieben wären. In den Diel'schen Werken findet sie sich nicht, aber in Christ's H. Wb. S. 197. ist eine langstielige Herbst-Muskatellerbirne beschrieben, welche aber zu sehr von der meinigen abweicht, um solche für dieselbe Frucht zu erkennen. Da sie nun wirklich eine recht gute, schmelzende Tafelfrucht ist, welche in unserer Gegend häufig angebaut wird, so habe auch ich sie für werth befunden, in meine Sammlung aufgenommen

und in meinem Handbuche beſchrieben zu werden. In ihrer Form und Größe iſt ſie der großen, langen Sommer-Muskateller ſehr ähnlich; der Bauch ſitzt mehr nach dem Kelch zu, um welchen ſie ſich etwas ſpitziger, wie jene, zuwölbt, nach dem Stiel läuft ſie in eine ſtumpfe, etwas auf die Seite geſchobene Spitze aus, wodurch ſie in der Mitte faſt eiförmig wird. Der ſtarkblättrige, offene Kelch liegt ſchön ſternförmig obenauf und iſt öfters durch einen kleinen, aufgeworfenen, feinen Fleiſchrand etwas erhaben; eine eigentliche Einſenkung bemerkt man nicht, eben ſo wenig eigentliche Falten oder Beulen, und doch wird die Frucht durch eine bemerkbare Erhabenheit in ihrer regelmäßigen Form etwas verſchoben. Der holzige, braune Stiel iſt 1 Zoll lang, ſcheint gleichſam die Fortſetzung der Stielſpitze zu ſeyn, neigt ſich nach der Krümmung der Frucht hin und iſt bei manchen Früchten mit einem kleinen Fleiſchwulſt am Anfange beſetzt. Die Farbe der feinen Schale iſt ein ſchönes Grasgrün, welches ſpäter gelblichgrün wird; die Sonnenſeite iſt bei freihängenden Früchten mit einem leichten Anflug einer etwas trüben Röthe leicht belegt, welche bei beſchatteten Früchten nur unbedeutend iſt, oft aber auch gänzlich fehlt. Die Punkte ſind häufig, im Grünen erſcheinen ſie als dunkelgrüne Fleckchen, in der gelben Farbe oder im Roth ſind ſie hellgrau; dabei findet ſich um den Kelch, ſo wie auch hier und da an der Frucht ein feiner, hellgrauer Roſt wie angeſpritzt. Das Fleiſch iſt weiß, in's Grünliche ſpielend, fein butterhaftſchmelzend und von einem wahren Muskatellergeſchmack.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Septembers oder Anfangs Octobers, hält ſich aber nur 14 Tage.

Der Baum ſoll dem Wuchs und Blatt nach mit der großen, langen Sommer-Muskateller faſt in Allem ähnlich und dabei ſehr fruchtbar ſeyn. Verdient, häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 120. Die Volkmarſer-Birne. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. VI. H. S. 126. Chr. H. Wb. S. 218. T. O. G. IV. B. S. 308. Taf. 16.

Eine deutſche Nationalfrucht, welche im nördlichen Deutſchland ſehr bekannt iſt, und wahrſcheinlich ihren Namen von dem Dorfe Volkmarſen in Weſtphalen hat, wo ſie einheimiſch ſeyn ſoll.

Eine kleine, angenehme, leicht kenntliche Septemberfrucht, von erquickendem Saft und halbſchmelzendem Fleiſch. Sie gehört, der Frucht nach, zu den Muskatellerbirnen. In ihrer wahren Form iſt ſie eiförmig und hat viel Ähnliches von der beſten Birne, nur ſelten iſt ſie etwas kreiſelförmig und um den Kelch plattrund. Der Bauch ſitzt ſtark über der Mitte nach dem Kelch hin, um den ſie ſich ſchön kugelförmig zurundet und eine Fläche bildet, auf der ſie, wegen des ſtarken Kelchs, nicht wohl ſtehen kann. Nach dem Stiel macht ſie keine Einbiegung, ſondern endigt mit einer, oft nur wenig abgeſtumpften Spitze. Sie iſt 2 Zoll breit und faſt 2½ Zoll lang. Der harte,

Digitized by Google

fast fleischig aussehende und selten mit wahren Ausschnitten versehene, aufrechtstehende Kelch ist weit offen und sitzt ganz gleich auf, so daß die Frucht dadurch öfters ein etwas zugespitztes Ansehen erhält, indem sich das Fleisch an demselben in die Höhe zieht. Nur bei kreiselförmigen Früchten sitzt der Kelch zuweilen in einer recht starken und weitgeschweiften Einsenkung. Der Bauch selber ist schön zugerundet. Der ungemein starke, weiche, fast so wie die Birne fleischige Stiel ist leicht zerbrechlich und häufig mit vielen Furchen versehen, selten über ¾ Zoll lang und sitzt auf der kleinen Spitze wie aufgedrückt, oder scheint aus selbiger hervorzukommen. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist ein grünliches Gelb, welches später ein schönes Gelb wird, wovon aber selten etwas rein zu sehen ist, indem ein feiner, zimmtfarbiger Rost die ganze Schale überzieht, durch welchen die Grundfarbe nur durchscheint und selbigem ein gelbes Ansehen giebt. Die Sonnenseite hat nie Röthe, dagegen sind die Punkte sehr zahlreich, bald fein, bald stark, unregelmäßig, und gelblicher oder weißgrauer wie der Rostüberzug. Das Fleisch ist mattweiß, grobkörnig von Ansehen, voll Saft, im Kauen rauschend, doch sich ganz auflösend und von einem zuckerartigen, gewürzhaften, feinen Muskatellergeschmack und Geruch. Das Kernhaus ist groß und geschlossen; die Kammern sind ungemein geräumlich und enthalten viele, caffeebraune, vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im letzten Drittheil des Septembers und hält sich 14 Tage.

Der Baum wächst stark, wird sehr groß, macht zuweilen Hängäste, belaubt sich stark, aber etwas düster und ist sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Verdient, häufig auf dem Lande angepflanzt zu werden, indem die Frucht nicht allein zum rohen Genuß, sondern auch für die Wirthschaft zu Allem zu gebrauchen ist.

Nr. 121. Die Hildesheimer Bergamotte. I. Cl. 1. Ordn. II. R. D. III. B. N. A. S. 63.

Eine neue Kernfrucht von dem Herrn Superintendenten Cludius in Hildesheim.

Eine nur mittelmäßig große, angenehm bergamottartig schmeckende September- oder frühe October-Frucht. In ihrer Form ist sie vollkommen bergamottartig, nicht selten käseförmigplatt, dabei etwas veränderlich, doch stets breiter, als hoch, selbst wenn manche Früchte ein etwas kugelförmiges Ansehen haben. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich flachrund um den Kelch, so daß die Frucht breit aufsitzt. Nach dem Stiel wölbt sie sich bald eben so breit und flach wie um den Kelch, doch häufig bedeutend abnehmender, zu. Eine schöne, auf Hochstamm erwachsene Frucht ist 2¾ Zoll breit und nur 2¼ Zoll hoch. Der zugespitzte Kelch ist bald offen, bald ziemlich geschlossen und sitzt in einer bald tiefen, bald auch etwas flachen, mit beulenartigen Erhabenheiten besetzten Einsenkung, die auch über den Bauch der

Frucht hin zu bemerken ſind. Der ſtarke Stiel iſt ¾ bis 1 Zoll lang, ſitzt in einer kleinen Grube, oder iſt in die Stielwölbung wie hineingeſteckt. Die Farbe der meiſtens etwas rauhen Schale iſt ein ſchönes Hellgrün oder Gelblichgrün, welches ſpäter ein helles Citronengelb wird. Die Schale iſt oft mit ſehr vielem, häufig zerſprengtem, braunem Roſt überzogen, der öfters die ganze Schale einnimmt. Röthe findet man nicht an der Sonnenſeite. Die Punkte ſind ſehr zahlreich, aber nur in der Grundfarbe ſichtbar. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, fein, etwas körnig, überfließend von Saft, ganz zerſchmelzend und von einem vortrefflichen, gewürzhaften Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt klein und hat eine hohle Achſe; die Kammern ſind enge und enthalten ſpitzeiförmige, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Septembers und hält ſich 14 Tage, zeitigt nach und nach und muß etwas früh gebrochen werden.

Der Baum wächſt lebhaft, geht ſchön in die Luft, belaubt ſich gut und wird bald recht fruchtbar. Der Blattſtiel hat dünne, fadenförmige Afterblätter. Verdient, angepflanzt zu werden.

Nr. 122. Die Sommer-Ambrette. L'Ambrette d'Eté. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. I. H. S. 82. Chr. H. Wb. S. 150. T. O. G. XXII. B. S. 197. Taf. 18.

Die Beſchreibungen der Frucht treffen in den angeführten Werken ziemlich überein; nur findet in Anſehung der Reifzeit ein großer Unterſchied Statt; nach Diel und Chriſt reift die Frucht gegen Ende Septembers, nach Sickler aber ſchon Ende Julis oder Anfangs Auguſts, ſo daß ich glauben muß, wenn ſonſt kein Irrthum in der Angabe der Reifzeit Statt findet, ſo iſt die im T. O. G. beſchriebene Ambrette eine ganz andere Frucht, vielleicht die ächte Sommer-Magdalene, welche gegen dieſe Zeit reift.

Eine vortreffliche, mittelmäßig große, ſpäte Sommerfrucht, oder wohl eher frühe Herbſtfrucht für die Tafel, die etwas früher, als die weiße Herbſtbutterbirne reift, von gewürzhaftem, völlig bergamottähnlichem Geſchmack. In ihrer Form iſt ſie veränderlich und mehr oder weniger nach dem Stiel abgeſtumpft. Ihre wahre Geſtalt iſt ſtumpfkegelförmig, der Bauch ſitzt kaum ¼ Theil der Fruchtlänge nach oben und wölbt ſich ſchön nach dem Kelch zu; nach dem Stiel nimmt ſie vom Bauche an allmählich ab und endigt mit einer ſtark abgeſtumpften Spitze. Eine regelmäßige Frucht iſt immer etwas höher, als breit, 2⅜ bis 2½ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der offene, meiſtens unregelmäßige Kelch ſitzt in einer kleinen Einſenkung, die zuweilen mit einigen feinen Fleiſchbeulen beſetzt iſt. Der ſtarke Stiel iſt ¾ bis 1 Zoll lang, ſteht auf der ſtumpfen Spitze gerade auf, oder in einer kleinen Vertiefung und iſt mit Falten oder einem Fleiſchwulſt umgeben. Die Farbe der glatten, etwas rauhausſehenden Schale iſt ein ſchönes Grün, das mit der Zeitigung nur fleckenweiſe gelblich wird, wovon

zuweilen auch gar nichts zu bemerken iſt. Beſonnte Früchte haben auf der Sonnenſeite einen leichten Anflug von einem hellbräunlichen, unanſehnlichen Roth, das manchmal eine Art von blaſſen, ſchmalen Streifen bildet, oft ſich auch nur unbedeutend in die grüne Farbe verliert. Die Punkte ſind häufig, auf der Sonnenſeite grau, hingegen auf der Schattenſeite dunkelgrün; auch findet man um die Kelchwölbung feine Roſtanflüge. Das Fleiſch iſt mattweiß, feinkörnig, überfließend von Saft, völlig ſchmelzend, und von einem ſehr angenehmen, ſüßen, erhabenen Geſchmack, der durchaus bergamottartig iſt. Das Kernhaus iſt enge, und die kleinen Kammern enthalten nur wenig vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers, öfter etwas früher, und hält ſich 3 Wochen.

Der Baum wächſt lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß; ſeine ſtarken Äſte trägt er ſchön in die Luft und bildet eine ſchön belaubte Krone; er trägt nicht alle Jahre reichlich, gewöhnlich aber ein Jahr um das andere und giebt dann deſto reichhaltigere Erndten. Der Blattſtiel hat keine Afterblätter. Kommt ſelbſt in geringem Boden recht gut fort.

Nr. 123. Liebart's Butterbirne. Beurré Liebart. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. VI. B. N. A. S. 174. Von Hrn. Profeſſor van Mons erzogen.

Eine mittelmäßig große, ſpäte Septemberbirne, von einem angenehmen, gewürzhaften Geſchmack, zum rohen Genuß recht gut. Ihre Geſtalt iſt abgeſtumpft kegelförmig; der Bauch ſitzt $\frac{2}{3}$ der Länge nach dem Kelch hin, um den ſich die Frucht halbkugelförmig zurundet und eine Fläche bildet, auf der ſie ſelten ſtehen kann. Nach dem Stiel nimmt ſie kegelförmig ab, und bildet eine ſtark abgeſtumpfte Spitze. Eine vollkommene Frucht iſt 2 Zoll breit und $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll lang. Der hartſchalige, kurzblättrige Kelch iſt offen, und ſitzt in einer ſeichten oder ganz fehlenden Einſenkung, um welche man oft einige flache Beulen bemerkt; auch laufen über den Bauch Unebenheiten hin. Der ſehr dicke, fleiſchige Stiel iſt $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Zoll lang, ſitzt auf der Kegelſpitze wie eingeſteckt, und iſt ſtets mit Fleiſchbeulen umgeben. Die Farbe der glatten, ſtarken Schale iſt vom Baum grünlichgelb, wird aber in der vollen Zeitigung hellgelb; auf der Sonnenſeite bemerkt man gar keine Röthe, wohl aber hier und da kleine Anflüge von Roſt, und iſt oft mit ſchmutziggrünen Flecken beſetzt. Das Fleiſch iſt mattweiß, ſaftvoll, ſchmelzend und von einem angenehmen, gewürzhaften, fein weinſäuerlichen Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt groß, und hat keine hohle Achſe; die Kammern ſind lang, muſchelförmig, und enthalten langſpitze, ſchwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers oder Anfangs Octobers, dauert 3 Wochen, welkt aber etwas vor der vollen Zeitigung gebrochen.

Der Baum wächst recht lebhaft, wird groß, und geht mit seinen starken Ästen gut in die Luft, dabei setzt er bald Fruchtholz an, und liefert viele Früchte. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 124. Die holländische Butterbirne. Le Beurré d'Hollande. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

T. O. G. XXII. B. S. 22. Taf. 3.

Auch diese Birne erhielt der Hr. Pfarrer Sickler von Bremen, von einem Herrn von Duisburg, sie soll aus Holland stammen.

Eine lange, kegelförmige, vortreffliche Butterbirne, welche mit unter die besten gezählt werden kann. Ihre Form ist rundbauchig-kegelförmig, der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um welchen sie sich schön zurundet, und eine kleine, unregelmäßige Fläche bildet, auf der sie aber nicht aufstehen kann. Nach dem Stiel nimmt sie nach und nach ab, und endigt mit einer kegelförmigen, auf einer Seite etwas eingebogenen Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 2 Zoll 7 Linien lang und 1 Zoll und 5 Linien breit. Der aufrechtstehende, offene Kelch sitzt in einer flachen, mit Erhabenheiten umgebenen Einsenkung. Der etwas starke, holzige Stiel scheint auf der Spitze wie hineingesteckt zu seyn, und ist auf einer Seite mit einem Fleischwulst etwas überwachsen. Die Farbe der etwas starken Schale ist in ihrer Zeitigung hellgelb, auf der Sonnenseite schön goldgelb. In der Grundfarbe sieht man viele zimmtfarbige, mitunter auch grüne Punkte; auch findet man große und kleine Baumflecken an den Birnen. Das Fleisch ist weiß, zart und butterhaftschmelzend, dabei vollsaftig und von einem vortrefflichen, der weißen Butterbirne ganz ähnlichen Geschmack. Das Kernhaus ist geräumig und hoch, und enthält kurze, dicke, scharfzugespitzte, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers und dauert den ganzen October hindurch.

Der Baum wird stark, die Äste sind nicht lang, schwach, aber dabei steif, und bilden eine hohe pyramidenförmige, stark belaubte Krone, obgleich sie nicht stark mit Ästen besetzt ist.

Nr. 125. Die kleine graue Butterbirne. Le petit Beurré gris. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

T. O. G. XXI. B. S. 273. Taf. 23.

Diese gute Birne stammt von Bremen, wo sie auch die graue Sommerbutterbirne genannt wird; sie ist nur mittelmäßig groß, von etwas rauhem und abschreckendem Ansehen, aber deshalb doch eine recht gute Tafelbirne. Ihre Form ist rundbauchig zugespitzt, der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie sich etwas hoch zurundet; nach dem Stiel nimmt sie stark ab, und läuft spitzig zu. Der auf-

rechtſtehende Kelch, mit ſeinem dürren Stempel und Staubfäden, ſitzt oben auf einer kleinen Fläche, und iſt im Innern geräumig und tief. Der dünne Stiel iſt ungefähr halb ſo lang wie die Frucht, und ſteht auf der Spitze obenauf. Die Frucht iſt 2 Zoll 5 Linien lang und 1½ Zoll breit. Die Farbe der etwas ſtarken und rauhen Schale iſt gelblichgrün, und erſcheint nur ſtellenweiſe durch die vielen großen, grauen Punkte hindurch, welche an manchen Stellen zuſammenfließen und dergleichen Flecken bilden. Das Fleiſch iſt weiß, zart, butterhaftſchmelzend, ſehr ſaftig und von einem erhabenen, zuckerſüßen, ſtärkenden Geſchmack. Das Kernhaus iſt mit einigen Steinchen beſetzt, und enthält in den enggeſchloſſenen Kammern dicke, ſpitze, ſchwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers und hält ſich 4 Wochen. Die Früchte, welche ich im Sommer 1831 von Fahnern erhielt, waren ſchon Mitte Septembers reif, und vortrefflich von Geſchmack.

Der Baum wird ziemlich ſtark, die Äſte ſind lang und ſtark, die Krone wächſt hoch, iſt aber nicht ſehr mit Zweigen beſetzt, doch ſchön belaubt. Verdient als Sommerbirne häufige Anpflanzung. Iſt wahrſcheinlich mit der frühen Beurré gris eine Sorte, und kommt häufiger unter dieſem Namen vor.

Nr. 126. Die Ruſſelet Theuß. Rousselet Theuss. II. Cl. 2. Ordn. II. R.

T. G. M. Jahrg. 1810. S. 111. Taf. 11. D. ſyſt. Verz. Nr. 382.

Dieſe neue Kernfrucht erzog der Hr. Prof. van Mons aus dem Kern einer Bon Chretien-Grande Bretagne, und widmete ſie ſeinem pomologiſchen Freund, dem Hrn. Prof. Theuß.

Die Frucht iſt von mittler Größe, 2½ Zoll hoch und 2¼ Zoll breit. Ihre Geſtalt iſt ruſſeletförmig, zuweilen etwas höckerig. Der Kelch ſteht in einer bald tiefen, bald ganz flachen Einſenkung. Der Stiel iſt meiſtens ſehr kurz, oft aber auch länger, ſehr fleiſchig und braun von Farbe. Die Grundfarbe der glatten, feinen Schale iſt hellgelb, die Sonnenſeite iſt ſtark geröthet oder nur fleckenartig hellroth, und mit hellgrünen und grauen Punkten getüpfelt, wozu noch feine Roſtfiguren oder wahre Anflüge davon ſichtbar ſind. Das Fleiſch iſt zart, Anfangs etwas brüchig, ſpäter halbſchmelzend, überflüſſig ſaftig und von einem ſüßweinartigen, gewürzhaften Geſchmack. Der Geruch iſt ſtark ruſſeletartig. Das Kernhaus enthält viele große, ſchwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers und hält ſich, kühl aufbewahrt, einen Monat.

Der Baum wächſt ſchnell und gerade in die Höhe, ſeine Äſte ſtehen faſt horizontal, wodurch er bald fruchtbar wird. In der Jugend hat er viele Stacheln, welche ſich aber bald in kurzes, hellbraunes Fruchtholz verwandeln; übrigens hat der Baum kein wildes Anſehen, behält aber im Herbſt lange das Laub.

Digitized by Google

Nr. 127. Die deutsche National-Bergamotte. I. Cl. 1. Ordn. II. R.

D. IV. B. N. A. S. 145.

Die wahre Abkunft dieser sehr guten Birne ist bis jetzt noch unbekannt.

Eine schöne, selbst auf Hochstamm ansehnlich große, recht ins Auge fallende, einfarbige, wahre Bergamotte, welche bald Ende Septembers, bald Anfangs Octobers reift, und auf dem Hochstamm sehr gut geräth. In ihrer wahren Bildung ist sie selten rein käseförmig, sondern wölbt sich mehrentheils etwas kreiselförmig nach dem Stiel. Bei ersterer Form sitzt der Bauch in der Mitte, bei letzterer aber $\frac{2}{3}$ der Höhe nach dem Kelch hin, um den sich die Frucht flach abrundet, und dadurch breit aufsitzt. In ihrer vollkommenen Größe auf Hochstamm ist sie $3\frac{1}{4}$ Zoll breit und 3 Zoll hoch, die käseförmig gestalteten sind aber oft $\frac{1}{2}$ Zoll niedriger, und stets sind die Früchte breiter, als hoch. Der ziemlich offene, breitschalige Kelch sitzt in einer geräumigen, oft ziemlich tiefen, gewöhnlich ebenen Einsenkung, auch laufen über den Bauch keine eigentlichen Erhabenheiten hin. Der charakteristisch lange und holzige Stiel ist $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$ Zoll lang, und steht in einer meistens kleinen Grube wie eingedrückt. Die Farbe der etwas starken Schale ist grünlichgelb, in der Überreife wird dieses ein hohes Citronengelb; recht stark besonnte Früchte haben einen ganz leichten Anflug von einer sanften Röthe, die etwas Streifenartiges hat, dagegen findet man selten Rostanflüge. Die Punkte sind außerordentlich zahlreich und gleichmäßig vertheilt, sie sind fein und braun von Farbe. Das Fleisch ist schön weiß, körnig, saftvoll, schmelzend im Munde und von einem angenehmen, gewürzhaften, zuckerartigen Bergamottengeschmack, ohne alle Säure. Das Kernhaus ist für diese große Frucht auffallend klein, und oft ganz mit Fleisch ausgefüllt. Die Kammern sind sehr klein, fehlen oft gänzlich, und enthalten kleine, schwarze, eiförmige Kerne.

Die Frucht zeitigt auf Hochstamm in guten Jahren im Anfange des Octobers, hält sich aber nicht lange, und muß abgenommen werden, bevor sie ganz gelb wird, wo sie sonst leicht in der Mitte schon teig ist.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht mit seinen etwas schlanken Ästen schön in die Luft, diese hängen sich aber gern durch die Schwere der Früchte abwärts, und bilden eine Kugelkrone. Der Baum wird nicht eher fruchtbar, bis er ausgetobt hat, alsdann trägt er aber ungemein reichlich. Der Blattstiel hat feine, fadenförmige Afterblätter. Eine vorzüglich zu empfehlende Frucht für den Landmann.

Nr. 128. Die Knox. Beurré Knox. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. I. B. N. A. S. 225.

Von Herrn Professor van Mons erzogen, ist eigentlich keine

wahre Butterbirne, ſondern gehört unter die wahren Schmalzbirnen (Fondantes).

Eine ſehr ſchöne, anſehnlich große, einfarbige, frühe Octoberbirne, die in ihrer wahren Zeitigung genoſſen, eine recht ſchätzbare Tafelbirne iſt. Ihre Form iſt ſchön rundbauchig, ſtumpfkegelförmig, und ähnelt oft an Form und Größe einer Virguleuſe. Der Bauch ſitzt ⅔ der Fruchtlänge nach dem Kelch hin, um den ſie ſich kugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der ſie gut aufgeſtellt werden kann. Nach dem Stiel macht ſie zuweilen auf einer Seite eine ſanfte Einbiegung, und läuft in einer mehr oder weniger ſtark abgeſtumpften Spitze aus. Eine vollkommene Frucht iſt 3 Zoll lang und 2½ Zoll breit. Der kurze, harte Kelch iſt weit offen, und ſitzt in einer ſeichten, ebenen Einſenkung, oft faſt ganz gleich obenauf, auch iſt der Bauch der Frucht ſchön rund. Der Stiel iſt ſtark, zuweilen ſehr fleiſchig, und ſitzt auf der Spitze, ſelten mit Beulen umgeben, wie aufgedrückt. Die Farbe der glatten, glänzenden Schale iſt ſchon am Baum ein ſchönes, blaſſes, oft noch etwas grünliches Hellgelb, ohne die mindeſte Röthe auf der Sonnenſeite. Die Punkte hingegen ſind zahlreich über die ganze Schale regelmäßig vertheilt, ſie ſind fein und braun, und fallen deutlich in die Augen. Das Fleiſch iſt ſchneeweiß, körnig, vollſaftig, halbſchmelzend und von einem erhabenen, ſtark zimmtartigen Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt klein; die Kammern ziemlich geräumig, und enthalten nur wenig ſpitze, dunkelbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im Anfange des Octobers, hält ſich aber in der Zeitigung nicht lange, muß daher, ſobald ſie anfängt, gelblich zu werden, vom Baume abgenommen werden.

Der Baum wächſt ſehr ſtark, iſt geſund, wird groß, ſeine zahlreichen Äſte, von denen ſich mehre krümmen und herabhängen, bilden eine verworrene Krone, er belaubt ſich ſtark, und wird bald ungemein fruchtbar. Der Blattſtiel hat pfriemenförmige Afterblätter. Eine vorzüglich gute Marktfrucht.

Nr. 129. Die Schöne und Gute. Birne ohne Kerne. La Belle et Bonne. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

Von Vollweiler. Chr. H. Wb. S. 213. Hohenheimer Catalog Nr. 172.

Eine ſehr plattgedrückte, große, vortreffliche Septemberbirne, zur Familie der Butterbirnen gehörig. Ihre Form iſt bergamottartig, der Bauch ſitzt in der Mitte, und wölbt ſich nach dem Kelch ganz platt zu, ſo daß die Frucht breit aufſitzt, nach dem Stiel läuft ſie mit einer Cirkellinie breitſtumpf zu, ſeltener iſt die Stielſpitze ſtumpfkreiſelförmig. Eine vollkommene Frucht iſt 2½ bis 3 Zoll lang und 2¼ Zoll breit. Der kleinblättrige, halbgeſchloſſene Kelch ſitzt in einer anſehnlich weiten, tiefen Einſenkung, auf deren Rand ſich 5 flache Beulen erheben, welche ſich aber nicht über den Bauch hin erſtrecken, denn dieſer iſt meiſtens rund und eben. Der ſtarke, fleiſchige Stiel

iſt 1 bis 1½ Zoll lang, mit einigen Buckeln beſetzt, und ſteht in einer ziemlich weiten und tiefen Höhlung wie eingeſteckt. Die Farbe der glatten, feinen Schale iſt ſchönes Hellgelb, die Sonnenſeite iſt zuweilen leicht geröthet, ſonſt iſt die Schale daſelbſt nur goldartig. Die Punkte ſind äußerſt zahlreich über die ganze Frucht verbreitet, ſie ſind fein, bräunlich oder grünlich, auch findet man hier und da feine, hellbraune Roſtfiguren an jeder Frucht. Das Fleiſch iſt weiß, ſehr fein, etwas ſteinicht um das Kernhaus, butterhaftſchmelzend, von einem ſehr angenehmen, eigen parfümirten Zuckergeſchmack, der etwas Hollunderähnliches an ſich hat. Das Kernhaus fehlt gänzlich bei dieſer Frucht, anſtatt deſſen läuft ein ſtarker Strunk vom Kelch bis zum Stiel, um welchen das Fleiſch etwas ſteinicht iſt; eben ſo wenig findet man Kerne oder etwas deren Ähnliches in der Frucht, welches ſie hinlänglich charakteriſiret.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers und hält ſich, etwas grün gebrochen, wohl 14 Tage, ſonſt nur 8 Tage. In ihrer rechten Zeitigung genoſſen iſt ſie eine delicate Frucht, welche man auch wegen ihrer beſondern Eigenſchaft die Birne ohne Kerne nennen könnte.

Der Baum wird nach Chriſt ſtark, wächſt ſchön; die Sommertriebe ſind ebenfalls ſtark, gerade, braun, feinwollig, mit röthlichen, länglichen Punkten beſetzt. Das Blatt iſt lang, ſchmal, dick und ſteif, dunkelgrün, der Blattſtiel ſehr lang. Im Allgemeinen ſtimmt die Chriſt'ſche Beſchreibung dieſer Birne mit meinen Beobachtungen der Frucht überein, nur daß die Röthe der Meinigen nicht geſtreift oder punctirt, ſondern eher verwaſchen war, welches bei mehr Sonne wohl auch der Fall ſeyn kann.

Nr. 130. Die Je länger je lieber. Hoe langer hoe liever. Schone Vrouw. Hoere Peer. Tysjes Peer. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. VII. H. S. 31. Chr. H. Wb. S. 184.

Stammt aus Harlem, und iſt eine holländiſche Frucht.

Eine nur mittelmäßig große, auf Zwerg anſehnlich große, oft etwas düſter ausſehende, vortreffliche, frühe Herbſtbirne für die Tafel. Ihre Geſtalt iſt ſchön regelmäßig birnförmig. Der Bauch ſitzt ⅔ der Fruchtlänge nach dem Kelch hin, um den ſie ſich ſanft abnehmend halbkugelförmig zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der ſie noch aufſtehen kann. Nach dem Stiel macht ſie eine ſchnelle Einbiegung, und endigt mit einer langen, häufig ſchiefſtehenden, kegelförmigen Spitze. Eine vollkommene Frucht iſt 3½ Zoll lang und 2¼ bis 2½ Zoll breit. Der ſtarke, hartſchalige Kelch iſt offen, ſteht meiſtens in die Höhe, in einer kaum merklichen, ziemlich ebenen Einſenkung, auch iſt der Bauch der Frucht mehrentheils rund und eben. Der ſtarke, holzige Stiel kommt aus der Fruchtſpitze hervor, iſt 1 bis 1¼ Zoll lang, häufig durch ſtarke Fleiſchwülſte auf die Seite gedrückt. Die Grundfarbe der etwas ſtarken, etwas rauh anzufühlenden Schale iſt hell-

Digitized by Google

grün, wird in der vollen Zeitigung nur etwas gelblich, ohne die geringste Röthe auf der Sonnenseite. Dagegen ist die Schale in manchen Jahren größtentheils mit einem bräunlichen Rost überzogen, durch welchen man die Grundfarbe durchscheinen sieht; beschattete Früchte sind oft gänzlich vom Rost frei. Die Punkte sind sehr zahlreich, stark, heller als der Rost, und vorzüglich im Rothen deutlich. Das Fleisch ist mattweiß, fein, überfließend von Saft, butterhaftschmelzend, sich ganz auflösend, von einem sehr angenehmen, süßen Geschmack ohne Säure, fast wie der de la Motte. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind enge, muschelförmig, enthalten aber viele, vollkommene, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers, hält sich 14 Tage, wird aber dann faul.

Der Baum wächst sehr lebhaft und wird groß, er geht mit seinen Ästen schön in die Luft, belaubt sich stark, und wird bald recht fruchtbar. Der Blattstiel hat nur hier und da pfriemenförmige Afterblätter. Giebt auf der Quitte veredelt, schöne und fruchtbare Pyramiden.

Nr. 131. Die Gefundene. La Greffe morte. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 364. S. 93.

Neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons.

Eine etwas kleine, frühe Herbst-Tafelbirne, 2 Zoll breit und 2 Zoll hoch. Die Grundfarbe der Schale ist hellgelb, die Sonnenseite hellerdartig roth verwaschen, die ganze Frucht oft mit Rost überdeckt. Wahre Punkte findet man nicht. Das Fleisch ist fein, stark riechend, überfließend von Saft, schmelzend und von einem, der grauen Herbstbutterbirne ähnlichen Geschmack.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers.

Nr. 132. Bose's frühzeitige Flaschenbirne. Calebasse Passe-Bose. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. VI. B. N. A. S. 186. D. O. C. Nr. 32.

Ebenfalls eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons, welche 4 bis 6 Wochen früher reift, als die weiter unten vorkommende Calebasse Bose, und kurz vor der Beurré blanc.

Eine in ihrer Vollkommenheit ansehnlich große, gewöhnlich aber nur mittelmäßig große, frühe Herbst-Tafelbirne von angenehmem Geschmack. Ihre Form ist hochaussehend pyramidalisch, und hat viel Ähnliches von der später reifenden Calebasse. Der stark erhabene Bauch sitzt $\frac{3}{4}$ der Länge nach dem Kelch zu, um den sie sich oft so stark abnehmend zuwölbt, daß nur eine kleine Fläche bleibt, worauf die Frucht nicht aufgestellt werden kann. Nach dem Stiel nimmt der Bauch schnell ab, und endigt mit einer kegelförmigen, oft nur wenig abgestumpften Spitze. Eine vollkommene Birne ist 2 Zoll breit und

3¼ Zoll lang. Der zugespitzte, hartschalige, in die Höhe stehende Kelch ist halb offen, und sitzt in einer seichten, mit mehr oder weniger feinen Beulen umgebenen Einsenkung, welche aber deutlich in beulenartigen Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen. Der starke, holzige Stiel ist ¾ bis 1¼ Zoll lang, und steht auf der kleinen Spitze, fast immer mit einem Fleischwulst umgeben, wie eingesteckt. Die Grundfarbe der etwas fein rauhanzufühlenden Schale ist gelblichgrün, wird in der Reife hellgelb, wovon aber nur wenig sichtbar bleibt, indem ein hellzimmtfarbiger Rost oft die ganze Schale, oder doch wenigstens den größten Theil derselben überzieht; dabei findet man keine Spur von Röthe auf der Sonnenseite. Die sehr zahlreichen Punkte, womit die Schale besäet ist, fallen deutlich in die Augen, und sind von Farbe wie der Rost. Das Fleisch ist weiß, fein, überfließend von Saft, butterhaftschmelzend, ganz zergehend und von einem recht angenehmen, feinen, weinsäuerlichen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein, und hat keine hohle Achse; die Kammern sind enge, und enthalten oft nur wenige, langgespitzte, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers und hält sich 14 Tage.

Der Baum wächst lebhaft, setzt bald Tragholz an und ist fruchtbar. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter.

Nr. 133. Die rothe Bergamotte. Bergamotte rouge. I. Cl. 1. Ordn. II. R.

D. I. H. S. 83. Chr. H. Wb. S. 156.

Eine kleine, sehr vortreffliche, butterhaftschmelzende, frühe Herbstfrucht, ausgesucht für die Tafel und für jeden wirthschaftlichen Gebrauch. Ihre Form ist plattgedrückt, der Bauch sitzt beinahe in der Mitte, von wo sie sich nach dem Kelch hin schön flach abrundet, nach dem Stiel verjüngt sie sich etwas mehr, und manche Früchte sind fast etwas stumpf zugespitzt. Bei regelmäßigen Früchten ist aber die Kelchwölbung kaum ¼ Zoll breiter, als die um den Stiel. Eine vollkommene Birne ist stark 2¼ Zoll breit und 2 Zoll hoch, häufig aber auch um ⅛ oder ¼ Zoll kleiner. Der etwas unansehnliche Kelch ist starkhäutig, halb geschlossen, und sitzt in einer geräumigen, bald flachen, bald ansehnlich tiefen, meistens ebenen Einsenkung. Der kurze, etwas dicke Stiel steht in einer schönen, oft wirklich tiefen, mit einigen flachen Beulen umgebenen Höhle, welche aber auch zuweilen kaum bemerkbar sind. Die Farbe der etwas starken, rauhen Schale ist vom Baum ein trübes Grün, das aber später ein gelbliches Grün oder grünliches Gelb wird. Die Sonnenseite ist mit einem unansehnlichen, bräunlichen Roth leicht verwaschen, so daß die Grundfarbe fleckenweise durchscheint und nur gewöhnlich den dritten Theil der Oberfläche einnimmt. Die ganze Schale ist mit einem fast zimmtfarbigen Rost angesprengt, der zuweilen zusammenhängend an der Kelchwölbung erscheint. Die Punkte sind häufig in der Grundfarbe, besonders aber im Roth sichtbar, stark und grau von Farbe. Beschattete Früchte ha-

den keine Röthe und bleiben länger mehr grün. Das Fleiſch iſt weiß, körnig, nicht übrig ſaftreich, weich, butterhaftſchmelzend und von einem angenehmen, der grauen Herbſtbutterbirne ähnlichen Geſchmack. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kammern ſind enge, und enthalten ziemlich viele, ſchöne, vollkommene, aber oft auch viel taube Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers, oft ſchon Ende Septembers, muß aber im halben September abgenommen werden, und hält ſich alsdann 3 Wochen.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, wird groß und dauerhaft, ſeine Äſte gehen pyramidenförmig in die Luft, treiben viel feines Holz und belauben ſich ſtark, verlangt aber einen guten, warmen Gartenboden, um ſchmelzende Früchte hervorzubringen. Der Blattſtiel hat keine Afterblätter.

Nr. 134. Friedrich von Preußen. Frédéric de Prusse. II. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. III. B. N. A. S. 257.

Eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons.

Eine recht ſchöne, bald mittelmäßig, bald wirklich anſehnlich große, frühe Octoberbirne, von einem erfriſchenden Geſchmack. Ihre Geſtalt iſt kreiſelförmig, der ſtark erhabene Bauch ſitzt über ⅔ der Länge nach dem Kelch hin, um den ſie ſich flachrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der ſie oft breit aufſitzt. Nach dem Stiel zu nimmt ſie ohne Einbiegung ſtark ab, und endigt mit einer ſtark abgeſtumpften Spitze. Große, ſelbſt auf Hochſtamm erwachſene Früchte ſind 3 Zoll breit und eben ſo hoch. Der kleine, ſpitze Kelch iſt offen, liegt oft ſternförmig obenauf, und ſitzt in einer anſehnlich tiefen, mit flachen Erhabenheiten umgebenen Einſenkung, die auch in breiten, oft beulenartigen Erhöhungen über die Frucht hinlaufen. Der ſtarke, fleiſchige Stiel iſt 1 bis 1¼ Zoll lang, und ſteht auf der Spitze wie eingedrückt, iſt aber häufig durch einen Fleiſchwulſt auf die Seite geſchoben. Die Farbe der glatten Schale iſt in der Reife ein hohes Gelb, mit grünlichem Schimmer um die Punkte; häufig ſieht die Schale wie grün marmorirt aus, welches oft ſtrahlenartig erſcheint, und bei dieſer Frucht ein charakteriſtiſches Kennzeichen abgiebt. Die Punkte ſind ſehr zahlreich über die Schale verbreitet, und fallen grell ins Auge, von Roſtanflügen ſieht man aber nichts Bedeutendes. Das Fleiſch iſt weiß, körnig, ſehr ſaftvoll, halbſchmelzend und von einem erfriſchenden, fein alantartigen, weinſäuerlichen Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt groß und hat eine hohle Achſe; die Kammern ſind ſehr geräumig, und enthalten viele große, langſpitze, zimmtfarbige Kerne.

Die Frucht zeitigt im Anfange des Octobers, nicht auf einmal, ſo daß man wohl 3 bis 4 Wochen Früchte vom Baum weg genießen

kann. Die Reife der Frucht muß aber genau beobachtet werden, indem sie sehr bald den Saft verliert.

Der Baum wächst außerordentlich lebhaft, wird groß, geht mit seinen starken Äsien hoch und schön in die Luft, und bildet eine fast pyramidalische, gut belaubte Krone. Die Zweige setzen ungemein viel Fruchtholz an, das sehr bald und reichlich, und fast jährlich trägt. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Zweites Geschlecht.

Herbstbirnen.

Zeitigen in den gewöhnlichen Jahren erst auf dem Lager, und dauern vom October bis den November hindurch, sind aber dann vorüber (passirt).

NB. Ausnahmen von längerer Dauer machen nur kalte Sommer, nördlicher Stand, sehr kühle Obstgewölbe, also nur Nebenursachen, und nicht die Natur der Frucht selber.

Nr. 135. Merlets Herrmannsbirne. Saint-Germain de Merlet. I. Cl. 2. Ordn. H. R.

D. O. C. Nr. 23.

Diese schöne, frühe Herbstbirne ist noch nirgends beschrieben. Hr. GR. Diel erwähnt ihrer im V. H. S. 130, woselbst er die Gute Louise I. H. S. 215. für Merlets St. Germain hält, indem er die wahre gute Louise beschreibt, welche er nach langem Aufsuchen endlich von Paris erhielt. Da nun diese Frucht von der Diel'schen Beschreibung der vermeintlichen guten Louise so sehr abweicht, auch der Unterschied der Zeitigung zu groß ist, um beide Sorten für eine Frucht zu halten, so folgt hier ihre genaue Beschreibung.

Eine ziemlich große, schöne, butterhaftschmelzende Herbstbirne, von einem eigenthümlichen Geschmack. Die Frucht ist länglich eiförmig, der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich nach dem Kelch, so wie nach dem Stiel fast gleichmäßig und etwas breitabgestumpft zu, doch nimmt sie nach dem Stiel etwas mehr ab, als nach dem Kelch. Eine Frucht auf Hochstamm erzogen ist $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll lang und 2 bis $2\frac{1}{4}$ Zoll breit. Der starke und langgespitzte Kelch ist offen, liegt sternförmig obenauf, oder sitzt in einer geringen, mit einigen flachen Beulen umgebenen Einsenkung, die oft kaum bemerkbar an dem Bauch der Frucht sind, gewöhnlich ist dieser schön rund. Der starke Stiel ist 1 Zoll lang, und steht auf der kleinen Fläche mit einigen kleinen Beulen umgeben obenauf. Die Farbe der etwas starken Schale ist vom Baum grün, wird aber bald gelblichgrün, und in der vollen Zeitigung fast ganz gelb. Die Sonnenseite ist bei freihängenden Früchten erdar-

tigroth angelaufen, welches sich oft fast über einen Theil der Schattenseite verbreitet, bei vielen Früchten aber nur in einem ganz leichten Anflug besteht. Die Punkte sind äußerst zahlreich über die ganze Frucht verbreitet; im Rothen erscheinen sie oft nur als rothe Kreise mit feinen, grauen Mittelpunkten, auf der Schattenseite sind sie grau und grünlich und weniger stark in die Augen fallend. Das Fleisch ist weiß, fein, etwas körnig, doch schmelzend, um das Kernhaus etwas steinicht und von einem feinen, muskatellerartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist länglich, geschlossen; die Kammern sind geräumig, und enthalten schöne, langspitze, dunkelbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers und hält sich nur 14 Tage, worauf sie moll wird.

Der Baum wächst ansehnlich in der Jugend, belaubt sich sehr schön und dicht, und ist an den dunkeln, glänzenden, herunterwärts gebogenen Blättern leicht kenntlich; er wächst pyramidenförmig in die Luft, und trägt bald und ziemlich reichlich. Der Blattstiel hat dünne, fadenförmige Afterblätter.

Nr. 136. Die graue Herbstbutterbirne. Le Beurré gris.

I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. I. H. S. 139. Chr. H. Wb. S. 161. T. O. G. X. B. S. 29. Taf. 1.

Diese eben so alte, als berühmte, vortreffliche, frühe Herbstbirne stammt aus Frankreich, und hat sich auch so an unser deutsches Clima gewöhnt, daß sie, zumal auf Zwerg erzogen, eine der köstlichsten Birnen bei uns wird, welche bis jetzt noch nicht, und selbst nicht von den neueren Kernfrüchten, an Güte übertroffen worden ist. Auf Hochstamm erzogen, geräth sie nur bei sehr günstigen Sommern, verlangt einen sehr warmen, trockenen Boden und besonders guten Stand, und dennoch bildet sie keinen schönen Baum; aber am Spalier, oder als Pyramide, auf Quitte oder Wildling veredelt, verlangt sie Anfangs einen etwas scharfen Schnitt, und liefert alsdann bald die köstlichsten und schönsten Tafelfrüchte. Ihre Form ist in Hinsicht der Länge verschieden, bald ist sie stark bauchig, nach dem Stiel kegelförmig, bald aber auch lang und birnförmig. Am Spalier bekommt sie meistens ein mehr eiförmiges Ansehen, der Bauch sitzt selten in der Mitte, sondern höher und öfters ziemlich hoch nach dem Kelch hin, von wo sich die Frucht sanft abnehmend zurundet. Nach dem Stiel macht sie zuweilen eine starke Einbiegung, öfters aber auch gar nicht, und endigt mit einer kurzen oder etwas langen, konischen, häufig sehr krumm gebogenen Spitze. Eine vollkommene Frucht ist $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und $3\frac{1}{4}$ Zoll lang, am Spalier wird sie aber etwas größer. Der kleine, unbedeutende, offene Kelch steht in einer weiten, flachen, oft auch etwas tiefen Einsenkung, welche selten gerade, sondern durch flache Erhöhungen etwas schief steht; auch ist der Bauch häufig sehr ungleich. Der starke, $\frac{1}{2}$ bis 1 Zoll lange Stiel ist meistens mit Höckern umgeben und steht schief, seltener gerade auf der stumpfen Spitze auf. Die

Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist Anfangs ein schönes Hellgrün, welches aber in der Zeitigung gelblichgrün wird, wobei der größte Theil der Schale mit einem etwas unansehnlichen, zimmtfarbigen Rost überzogen ist, welcher eine röthlichgraue Farbe hat. Die Punkte sind sowohl in der Grundfarbe, als auch im Rost häufig, stark und grau. Die Sonnenseite ist nur bei Spalierfrüchten mit etwas Roth angelaufen, auf Hochstamm aber bekommen die Birnen, zumal bei schlechten Sommern, oder wenn der Baum in kaltem, feuchtem Boden steht, schwärzliche Rostflecken, oder springen auf und bekommen Risse. Das Fleisch ist mattweiß, um das Kernhaus herum etwas grobkörnig, überfließend von Saft, butterhaftschmelzend und von einem erhabenen, süßen, mit einer feinen Muskatellersäure vermischten Geschmack, der die Frucht zu einer der allerbesten erhebt. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind geräumig, und enthalten gewöhnlich in jeder Kammer 2 nicht große, schwarze, und zur Hälfte taube Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers, manchmal schon Ende Septembers; sie zeitigt auf einmal, weßhalb man wohlthut, nicht alle zugleich vom Baume zu nehmen, sondern die Hälfte gegen den halben September, und die übrigen läßt man von selbst abfallen. Ihre Dauer ist nur 14 Tage, worauf sie fault.

Der Baum wächst in der Jugend stark, und ist an seinem sperrhaften, unregelmäßigen Wuchs leicht kenntlich, seine Äste hängen sich gern abwärts, weßhalb er auch keine schöne Krone bildet. In einem warmen, etwas sandigen Boden bleibt er gesund, sonst wird er leicht krebsig und bekommt ein grindiges, unansehnliches Holz. Besser zu Zwerg auf Quitte, als auf Hochstamm erzogen, wo er die schönsten und köstlichsten Früchte trägt, muß aber in der Jugend etwas kurz geschnitten werden. Die Frucht wird auch bei uns häufig der Isambert genannt, welches aber falsch ist; der eigentliche wahre Isambert ist die weiter unten vorkommende Beurré rouge de la Normandie.

Nr. 137. Die holzfarbige Butterbirne. Fondante des Bois. I. Cl. 3. (2.) Ordn. I. R.

D. V. Band. N. A. Seite 172.

Der Erzieher dieser vortrefflichen Birne ist nicht bekannt; doch scheint sie eine Kernfrucht neuerer Zeit zu seyn.

Eine ansehnlich große, köstliche Tafelbirne für den October, welche mit jeder andern in Hinsicht der Güte wetteifert. Ihre Form ist hochausſehend, am Stiel stark abgestumpft, und ähnelt einer mittelmäßigen Marquise oder einer Colmar. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie sich schön abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie oft kaum aufstehen kann. Nach dem Stiel endigt sie in erhobener Linie mit einer stark abgestumpften Spitze. Eine auf Hochstamm erwachsene Frucht ist 2½ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Der kurze, hartschalige Kelch ist offen, und sitzt gewöhnlich in einer seichten, oft

Digitized by Google

ziemlich ebenen Einsenkung; auch bemerkt man über der Frucht selber keine besondern Erhabenheiten, obgleich sie oft stark in ihrer Breite verschoben ist. Der holzige, 1 Zoll lange Stiel sitzt auf der breiten Stielfläche in einer schönen Grube wie eingesteckt. Die Farbe der rauh anzufühlenden Schale ist vom Baum hellgrün, wird später grünlichgelb, ist aber mit einem rauhen, bräunlichen Rost theils ganz, theils stellenweise überzogen, wobei die Sonnenseite mit einem dunkelröthlichen Anflug belegt ist, welcher durch den Rost durchschimmert. Die Punkte sind sehr zahlreich, fein, hellbraun, und nur in der Grundfarbe sichtbar. Das Fleisch ist weiß, feinkörnig von Ansehen, überfließend von Saft, ganz schmelzend und von einem erhabenen, weinartigsüßen Zuckergeschmack, der etwas Bergamottartiges hat. Das Kernhaus ist sehr klein, und hat keine hohle Achse. Die Kammern sind sehr enge, und enthalten nur wenige, kleine, eiförmige, hellzimmtfarbige Kerne.

Die Frucht zeitigt im Anfange des Octobers und hält sich, etwas früher gebrochen, 14 Tage; sie muß genossen werden, ehe sie gelb wird.

Der Baum wächst in der Jugend recht lebhaft, trägt aber seine Äste etwas abstehend, und erhält dadurch eine breite, etwas licht belaubte Krone; er setzt bald viel Fruchtholz an und ist recht fruchtbar. Auf der Quitte scheint er nicht gut fortzukommen, daher zu Zwerg besser auf Wildling, als auf Quitte. Verdient, angepflanzt zu werden.

Nr. 138. Die Sabine. Sabine. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. IV. B. R. A. S. 187.

Eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons erzogen, und dem Hrn. Joseph Sabine, Secretär der Londoner Ackerbau-Gesellschaft, zu Ehren benannt.

Die Frucht ist mittelmäßig, doch öfters auch ansehnlich groß, schön und wohlgeformt, dabei eine reichlichtragende, späte Sommer- oder frühe Herbstbirne von muskatellerartigem Geschmack. In ihrer Form und Größe hat sie viel Ähnliches von einer regelmäßigen, grauen Herbstbutterbirne: sie ist länglichkreiselförmig; der starke Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie sich gut abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie ziemlich breit aufsitzt. Nach dem Stiel macht sie nur zuweilen auf einer Seite eine kleine Einbiegung, und endigt mit einer etwas abgestumpften Kegelspitze. Eine vollkommene Frucht ist $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Der starke Kelch steht in die Höhe, ist ziemlich geschlossen, und sitzt in einer geräumigen und schönen, zuweilen aber auch etwas seichten Einsenkung, worin keine Erhabenheiten sichtbar sind; auch über der Frucht bemerkt man gewöhnlich nichts Erhabenes. Der starke, kurze, fleischige Stiel ist oft kaum $\frac{1}{2}$ Zoll lang, und sitzt auf der Spitze wie eingesteckt, mit einigen ganz feinen Fleischbeulen umgeben. Die Farbe der zarten Schale ist vom Baum ein gelbliches Grün, das später gelb wird; auf der Sonnenseite bemerkt

man keine Röthe, dagegen häufig feine Roſtanflüge, die öfters die Stielſpitze und die ganze Frucht überziehen. Die Punkte ſind ſehr zahlreich, braun von Farbe, und in der Grundfarbe deutlich zu ſehen. Das Fleiſch iſt körnig, um das Kernhaus bis in die Mitte röthlich-orleansfarbig, wodurch die Frucht leicht kennbar wird, dabei ſaftvoll, markicht, ganz zergehend und von einem angenehmen, erfriſchenden, etwas alantartigen Muskatellergeſchmack. Das Kernhaus iſt klein und geſchloſſen; die Kammern ſind enge, und enthalten lange, ſpitze, ſchwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers, hält ſich aber kaum 14 Tage.

Der Baum wächſt ſehr ſtark, geht ſchön in die Luft, bildet eine kugelförmige Krone und wird bald und jährlich tragbar. Der Blattſtiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Kommt ſehr gut auf der Quitte fort.

Nr. 139. Die Lothringer Dechantsbirne. Le Doyenné d'Austrasie. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. VII. H. S. 26.

Wahrſcheinlich eine neue, in Metz aus den Kernen einer weißen Herbſtbutterbirne erzogene Sorte.

Eine nur mittelmäßig große, ſchöne, goldgelbe, frühe Herbſtbirne, von eben ſo vortrefflichem Geſchmack wie die weiße Herbſtbutterbirne. In ihrer Form iſt ſie meiſtens, eben ſo wie dieſe, ſtark abgeſtumpft kreiſelförmig. Der Bauch ſitzt über $\frac{2}{3}$ der ganzen Fruchtlänge nach dem Kelch hin, um den ſie ſich plattrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der ſie gut aufſteht. Nach dem Stiel endigt ſie ſich ohne Einbiegung bald mit einer kurzen, bald mit einer etwas verlängerten, ſtark abgeſtumpften Spitze. Eine vollkommene Frucht iſt $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und auch eben ſo hoch. Der dicke, kurzblättrige Kelch iſt offen, ſitzt bald der Frucht gleich auf, oder in einer ſeichten, mit einigen flachen Erhabenheiten umgebenen Einſenkung, die aber nicht über die Frucht hinlaufen. Der ſtarke, fleiſchige und gekrümmte Stiel iſt 1 bis $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, und ſteht in einer kleinen Grube. Die Farbe der fettigen Schale iſt vom Baum gelblichgrün, wird aber in der vollen Zeitigung ein ſchönes, hohes Citronengelb. Auf der Sonnenſeite bemerkt man in der Regel keine Röthe, und nur ſtark beſonnte Früchte bekommen in warmen Sommern einen leichten Anflug davon. Die Punkte ſind ſehr zahlreich über die ganze Schale verbreitet, ſehr fein, braun, oft aber auch blaßgrün von Farbe; auch findet man häufig ſchwärzliche Roſtflecken an derſelben. Das Fleiſch iſt ſchneeweiß, fein, ſaftvoll, butterhaftſchmelzend und von einem ſüßen, angenehmen, fein roſenartigen Geſchmack; auch riecht die Birne in ihrer Zeitigung ſehr angenehm und welkt nicht. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kammern ſind enge, enthalten aber doch viele ſchöne Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers, hält sich 14 Tage, wird aber dann teig.

Der Baum wächst lebhaft, belaubt sich schön, seine Hauptäste gehen gerade in die Höhe und sind ungemein fruchtbar, überhaupt hat er in Allem viel Ähnliches von der weißen Herbstbutterbirne. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Kommt gut auf der Quitte fort.

Nr. 140. Die muskatellerartige Butterbirne. Verte au Coin. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. V. B. N. A. S. 139. Wahrscheinlich eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons.

Eine oft ansehnliche, doch gewöhnlich nur mittelmäßig große, schöne Septemberfrucht, von einem erfrischenden Geschmack. In ihrer Gestalt hat sie etwas Eiförmiges und viel Ähnliches von der weißen Herbstbutterbirne. Der Bauch sitzt oft ziemlich in der Mitte, und rundet sich halbkugelförmig nach dem Kelch hin ab, so daß sie noch meistens aufstehen kann. Nach dem Stiel nimmt sie viel stärker ab, und bildet eine stark abgestumpfte, häufig auf einer Seite etwas höhere Spitze. In ihrer gewöhnlichen Größe ist sie 2¼ Zoll breit und eben so hoch, auf der höheren Seite aber ¼ Zoll höher. Der kurzblättrige, hartschalige Kelch liegt oben sternförmig auf, und sitzt in einer kleinen, mit einigen feinen, flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, und auch über die Frucht sieht man einige seichte Erhöhungen hinlaufen. Der starke, fleischige Stiel ist ¾ Zoll lang, sitzt wie eingedrückt, und wird von der höheren Seite schief gebogen. Die Farbe der glatten Schale ist hellgrün, wird aber später citronengelb, wobei noch immer grüne Stellen zu sehen sind. Die Sonnenseite ist nicht geröthet, dagegen ist sie oft mit vielem zersprengten Rost überzogen. Die Punkte sind sehr zahlreich, fein, braun, und nur im Gelben sichtbar. Das Fleisch ist weiß, feinkörnig, überfließend von Saft, schmelzend und von einem angenehmen, erfrischenden Muskatellergeschmack. Das Kernhaus ist groß und geschlossen; die Kammern sind lang, und enthalten viele schwarze, lange, spitze Kerne.

Die Frucht zeitigt im Anfange oder Mitte Octobers und hält sich 14 Tage, zeitigt mit der Beurré blanc zugleich.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, geht mit seinen Hauptästen gerade in die Luft, belaubt sich sehr schön und dicht, und ist sehr tragbar. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 141. Capiaumont's Herbstbutterbirne. Beurré de Capiaumont. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. VIII. Heft, Seite 54. D. O. C. Nr. 6.

Herr Capiaumont in Mons erzog diese vortreffliche Frucht aus dem Samen der grauen Herbstbutterbirne, von welcher sie eine wahre Abart ist.

Eine nur mittelmäßig große, durch ihre goldartige Zimmtfarbe ganz besonders ins Auge fallende, sehr kenntliche und köstliche Herbst-Tafelfrucht, von einem erquickenden Geschmack. Ihre Form ist zugespitzt eiförmig, und hat häufig in Form und Farbe viel Ähnliches von der grauen Herbstbutterbirne. Der Bauch ist erhaben, sitzt mehr nach dem Kelch hin, um welchen er sich schön und halbkugelförmig abrundet, und eine kleine Fläche bildet, auf der sie nicht stehen kann. Nach dem Stiel läuft sie kegelförmig abnehmend zu, und endigt mit einer meistens abgestumpften Spitze. Ihre gewöhnliche Größe ist 2½ Zoll breit und 3¼ Zoll lang. Der schöne, weit geöffnete Kelch steht bald in die Höhe, bald liegt er etwas sternförmig auf, und sitzt in einer kaum merklichen, ebenen Einsenkung; auch sieht man selten über den Bauch Erhabenheiten hinlaufen, sondern dieser ist schön rund und eben. Der starke, dicke, fleischige Stiel ist 1 Zoll lang, sitzt auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt, oder scheint gleichsam die Fortsetzung derselben zu seyn. Die Grundfarbe der sehr zarten, etwas rauh anzufühlenden Schale ist vom Baum ein blasses Weißgelb, das später helles Citronengelb wird, wovon aber oft nur wenig rein zu sehen ist, indem ein feiner, schöner, zimmtfarbiger Rost öfters die ganze Schale dergestalt überzieht, daß die Grundfarbe nur stellenweise durchscheint. Auf der Schattenseite ist der Rost nur wie angesprengt und die Grundfarbe deutlicher zu sehen. Auf der Sonnenseite haben stark besonnte Früchte eine Art von Röthe, wodurch der Rost nur goldartiger wird. Die Punkte sind sehr häufig, besonders auf der oberen Wölbung wie übersäet und heller von Farbe, als der Rostüberzug. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, vollsaftig, ganz zerschmelzend und von einem sehr angenehmen, erhabenen, weinsäuerlichen Zuckergeschmack, der mit dem einer grauen Herbstbutterbirne viel Ähnliches hat. Das Kernhaus ist nicht groß, geschlossen, herzförmig; die Kammern sind etwas flach, eiförmig, und enthalten ziemlich viele, lange, zugespitzte, dunkelbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im Anfange des Octobers, zuweilen noch vor der grauen Herbstbutterbirne, und hält sich 3 Wochen lang.

Der Baum wächst in der Jugend sehr lebhaft, wird aber nicht groß, seine Hauptäste gehen ziemlich gut in die Luft, doch macht er auch abstehende Nebenäste, wodurch seine Krone etwas flach und breitgewölbt erscheint, und ziemlich licht belaubt ist. Er setzt frühzeitig Fruchtspieße an, und liefert bald und sehr reichlich Früchte. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter. Verdient die allgemeinste Anpflanzung, zumal da die Frucht in ungünstigen Jahren der Witterung weit besser widersteht, und niemals wie die graue Herbstbutterbirne aufspringt. Der Baum bildet auch einen schönern Hochstamm, als jener, und ist auch in der Blüthe nicht so empfindlich. Als Zwerg nicht auf Quitte, sondern auf Wildling.

Digitized by Google

Nr. 142. Die Herbstbirne ohne Schale. Poire sans peau d'automne. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. II. H. S. 35.

Diese noch wenig bekannte Herbstbirne darf nicht mit der Sommerbirne ohne Schale Nr. 19. verwechselt werden; sie gehört zur Familie der Butterbirnen, und unter diesen zur Abtheilung der Dechantsbirnen, und kann leicht mit dem Wildling von Montigny verwechselt werden.

Eine mittelmäßig große, schöne, köstliche, butterhaftschmelzende Herbst-Tafelfrucht, von einem delicaten Bergamottgeschmack und einer so zarten Schale, wie die der weißen Herbstbutterbirne, woher sie auch wohl den Namen ohne Haut erhalten hat. In ihrer Bildung hat sie viel Ähnliches von der Montigny oder auch von der Winterambrette. Ihre Form ist bauchig und etwas eiförmig, der Bauch nimmt nach dem Kelch hin sanft ab, und wölbt sich gewöhnlich mit einer kleinen, meistens schiefstehenden Fläche zu, auf der die Frucht selten stehen kann; manche wölben sich aber auch platt zu, so daß die Frucht gut aufstehen kann. Nach dem Stiel nimmt sie schneller ab, und endigt völlig zugespitzt mit einer etwas stumpfen, dicken, kegelförmigen Spitze. Eine vollkommene Frucht ist $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und eben so hoch, zuweilen ein wenig höher. Der kleine, unbedeutende, oft fehlende Kelch steht bald ganz flach auf, bald sitzt er in einer nur kleinen, ebenen Einsenkung; über der Frucht bemerkt man häufig deutliche, breite Erhabenheiten, die aber nur wenig ins Auge fallen. Der etwas dünne Stiel ist 1 bis $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, sitzt oben auf der etwas stumpfen Spitze gerade auf, oder wie eingesteckt, und hat zuweilen einen Fleischwulst an der Seite. Die Farbe der sehr dünnen Schale ist vom Baum ein schönes, helles Grün, das nur in der vollen Zeitigung ein etwas gelbliches Grün wird, oder nur ins Gelbliche spielt, auf der Sonnenseite bemerkt man keine Spur von Röthe. Die Punkte sind charakteristisch an dieser Frucht, sie sind sehr häufig, theils fein, theils stark, hellgrau, und bilden ordentliche Fleckchen; auch findet man um die Kelch- und Stielwölbung feine Rostanflüge, die in nassen Jahren, oder wenn der Baum in schlechtem Boden steht, oft wahre Rostüberzüge sind. Das Fleisch ist schön mattweiß, feinkörnig, überfließend von Saft, äußerst butterhaftschmelzend und von einem sehr gewürzhaften, zuckerartigen Geschmack, der den der weißen Herbstbutterbirne übertrifft.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers und hält sich bis in den November, so daß man sie 4 Wochen lang nach und nach verspeisen kann.

Der Baum wächst anfänglich sehr stark, macht bald viel feines Holz, und hat darin viel Ähnliches von der weißen Herbstbutterbirne, verlangt aber einen warmen und trockenen Boden, worin er alsdann die vortrefflichsten Früchte liefert. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Zu Zwerg nicht auf Quitte, sondern auf Wildling.

Nr. 143. Klinkhardt's Bergamotte. Bergamotte Klinkhardt. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. ſyſtemat. Verz. Seite 93. Nr. 365.

Von dem Herrn Profeſſor van Mons erzogen.

Eine nur mittelmäßig große, vortreffliche Tafelfrucht. Die Frucht iſt 2 Zoll breit und auch faſt eben ſo hoch. Die Farbe der Schale iſt hellgelb, Sonnenſeite ohne alle Röthe, dagegen mit einem feinen, hellbräunlichen Roſt überzogen. Punkte findet man nicht. Das Fleiſch iſt überfließend von Saft, butterhaftſchmelzend und von einem wahren Bergamottgeſchmack.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers.

Nr. 144. Karl der Sechste. Charles VI. II. Cl. 2. Ordn. III. R.

D. ſyſt. Verz. Nr. 367. S. 94.

Neue Kernfrucht vom Hrn. Prof. van Mons erzogen.

Eine mittelmäßig große, ſchätzbare Tafelfrucht. Ihre Geſtalt iſt kreiſelförmig, 2½ Zoll breit und gewöhnlich eben ſo hoch. Die Farbe der Schale iſt hellgelb, die Sonnenſeite röthlich angelaufen. Die Punkte ſind häufig, aber nur in dem Roth ſichtbar. Das Fleiſch iſt überfließend von Saft, butterhaftſchmelzend und von einem kräftigen, zimmtartigen Zuckergeſchmack.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers. Ich fand dieſe Frucht nichts weniger als ſchmelzend, ſondern mehr abknackend.

Nr. 145. Mayer's frühzeitige Butterbirne. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. ſyſt. Verz. Nr. 366. S. 94.

Herrn Mayer, Mitaufſeher der großen Baumſchule in Grätz gewidmet.

Eine recht ſchätzbare, mittelmäßig große Tafelfrucht. Ihre Geſtalt iſt meiſtens etwas kreiſelförmig, 2¾ Zoll breit und oft 3¼ Zoll lang. Die Farbe der Schale iſt ſchönes Hellgelb ohne alle Röthe, und oft auch ohne Roſtanflüge und andere Abzeichen. Das Fleiſch iſt fein, überfließend von Saft, butterhaft ſchmelzend, ſich in Saft auflöſend, und von einem der Beurré blanc etwas ähnlichen Geſchmack.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers.

Nr. 146. Die große, lange Herbſt-Bergamotte. La Bergamotte grande d'Automne. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

A. T. G. M. 1806. S. 493. Taf. 30. Chr. H. Wb. S. 155.

Eine anſehnlich große, etwas bauchige, ſowohl zum rohen Genuß, wie auch für die Wirthſchaft recht gute Frucht. Ihre Form iſt rundbauchig ſtumpf zugeſpitzt, der Bauch ſitzt mehr nach dem Kelch hin,

Digitized by Google

um den ſie ſich rund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der ſie noch aufſtehen kann. Nach dem Stiel zu macht ſie eine Einbiegung, ſo daß ſie faſt perlförmig wird, und endigt mit einer ſchönen ſtumpfen Spitze. Eine vollkommene Frucht iſt ſtark 3 Zoll lang und 2 Zoll und 5 Linien breit. Der ſtarke, aufrechtſtehende, etwas offene Kelch ſitzt in einer geräumigen, aber ſehr flachen Einſenkung. Der ſtarke fleiſchige Stiel iſt 1 bis 1¼ Zoll lang und ſcheint auf der Spitze wie angedreht zu ſeyn. Die Farbe der etwas ſtarken Schale iſt gelbgrün, auf der Sonnenſeite bei ſtarkbeſonnten Früchten oft der größere Theil der Frucht mit einem bräunlichen Roth angelaufen und bisweilen mit rauhen, grauen Flecken und Strichen überall gezeichnet. Das Fleiſch iſt weißgelb, etwas brüchig, doch ſaftvoll und von einem angenehm ſüßen, anziehenden Geſchmack. Das Kernhaus iſt unbedeutend und nur durch einige Steine bemerkbar. Die Kammern ſind geräumig, enthalten aber nicht viele große, breite, zugeſpitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers und hält ſich etwa 4 Wochen.

Der Baum wird ziemlich ſtark, die Äſte ſind nur mittelmäßig lang und ſtark und bilden eine hohe, kugelförmige und gut belaubte Krone.

Nr. 147. Die Köſtliche von Charneu. La Merveille de Charneu. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. III. B. N. A. S. 113. D. O. C. Nr. 27.

Dieſe ganz vorzügliche Frucht wurde von einem Landmann zu Charneu bei Aachen aus einem Kerne erzogen, und iſt eine wahre Bereicherung der Pomologie.

Eine ſchöne, wohlgebaute, große, ziemlich frühe Herbſtbirne, von dem köſtlichſten Geſchmack und eine Mittelfrucht zwiſchen der grauen Herbſtbutterbirne und der St. Germain, ſowohl in der Geſtalt der Frucht, als auch in dem Wachsthum des Baumes. Ihre Form iſt ſtarkbauchig, kegelförmig und hat auch viel Ähnliches von der Sommerapothekerbirne, nur iſt ſie nicht ſo beulig wie dieſe. Der Bauch ſitzt mehr nach dem Kelch hin, um den ſie ſtark abnehmend eine Fläche bildet, auf der die Frucht noch gut aufſteht. Nach dem Stiel macht ſie keine Einbiegung, ſondern endigt ſtarkabgeſtumpft kegelförmig. In ihrer vollkommenen Größe iſt ſie 3 Zoll breit und 4¼ Zoll lang; kleinere Früchte ſind nur 2½ Zoll breit und 3¾ Zoll lang, und haben etwas Ähnliches von einer ſtarken St. Germain. Der kurze, hartſchalige Kelch iſt offen, ſteht in die Höhe und ſitzt in einer anſehnlich tiefen, mit mehren rippenartigen Erhabenheiten umgebenen Einſenkung, die aber nur ſanft und wenig ſichtbar über die Frucht hinlaufen. Der dünne, holzige Stiel iſt 1¼ bis 1½ Zoll lang und ſitzt auf der ſtumpfen Kegelſpitze wie eingedrückt, wird aber durch einen Fleiſchwulſt ſtark auf die Seite geſchoben. Die Farbe der zarten Schale iſt vom Baum hellgrün, wird ſpäter hohes Citronengelb; bei

freihängenden Früchten iſt die Sonnenſeite etwas hellroth angelaufen, worin man deutlich etwas Streifenartiges bemerkt. Die Punkte ſind ſehr zahlreich, gleichmäßig vertheilt, fallen ſtark in die Augen und ſind bräunlich mit Grün umſchillert. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, fein, überfließend von Saft, ganz ſchmelzend und zergehend im Munde, und von einem erhabenen, ganz vorzüglich feinen, weinartigen, gewürzhaften Zuckergeſchmack, der ſelbſt die Herbſtbergamotte noch übertrifft. Das Kernhaus iſt klein und hat keine wahre hohle Achſe. Die Kammern ſind lang, muſchelförmig und enthalten recht lange, ſpitze, zimmtfarbige Kerne.

Die Frucht zeitigt noch im Anfange des Octobers, erhält ſich wohl 6 Wochen in ihrer Güte, und iſt eine der beſten in ihrer Reife.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft und faſt wie die St. Germain, ſetzt bald Fruchtaugen an, wodurch er bald tragbar wird. Der Blattſtiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Zu Zwerg beſſer auf Wildling, als auf Quitte. Zur Zeit ihrer Reife eine der vortrefflichſten Tafelbirnen.

Nr. 148. Der Wildling von Vaat. Die Vaat. Bezy Vaat. I. Cl. 3. (2.) Ordn. II. R.

D. II. B. R. A. S. 218.

Stammt aus dem Garten des berühmten Botaniſten Parmentier in Enghien.

Eine anſehnlich große, ſchöne, vortreffliche, frühe Herbſtbirne für die Tafel, von einem recht guten Geſchmack. In ihrer Form, Farbe und Größe hat ſie viel Ähnliches von einer etwas länglichen weißen Herbſtbutterbirne, und iſt in ihrer wahren Geſtalt pyramidaliſch. Der Bauch ſitzt ſtark nach dem Kelch hin, um den ſie ſich plattrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der ſie etwas breit aufſitzt. Nach dem Stiel endigt ſie ohne Einbiegung mit einer ſtarken, nur wenig abgeſtumpften Kegelſpitze. Eine vollkommene Frucht auf Hochſtamm iſt 2¾ Zoll breit und faſt 3¼ Zoll lang. Der hartſchalige, kurzblättrige Kelch iſt offen und ſitzt in einer geräumigen, oft ziemlich tiefen, mit einigen flachen Beulen umgebenen Einſenkung, die ſich auch häufig breit erhaben über die Frucht hinziehen und deren Rundung verſchieben. Der ausgezeichnet lange, oft wie fleiſchig ausſehende Stiel iſt 2 bis 2½ Zoll lang und ſitzt auf der Spitze wie eingeſteckt, iſt aber häufig von einem Fleiſchwulſt auf die Seite gedrückt. Die Farbe der glatten Schale iſt vom Baum gelblichgrün, wird aber bald helles Citronengelb; recht freihängende Früchte ſind manchmal auf der Sonnenſeite mit einem erdartigen Roth leicht verwaſchen. Die Punkte ſind ſehr zahlreich und gleichmäßig über die Schale verbreitet; ſie ſind ſtark, hellbraun, oft röthlich auf der Sonnenſeite; auch finden ſich an der Frucht mehr oder weniger zerſprengte Roſtfiguren. Das Fleiſch iſt von Anſehen grobkörnig, dabei überfließend von Saft, weiß, butterhaftſchmelzend und von einem angenehmen, etwas roſenartigen Zuckerge-

schmack. Das Kernhaus hat eine hohle Achse; die Kammern sind sehr geräumig, muschelförmig, und enthalten ziemlich viele große, spitze, schwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers, öfters etwas später, reift, wie die Colmar, nicht auf einmal, und dauert in kühlen Jahren oft bis tief in den November.

Der Baum wächst sehr lebhaft, treibt viele Äste, die eine breitgewölbte, schön belaubte Krone bilden, die sehr viel Fruchtholz ansetzt und sehr bald und jährlich Früchte liefert. Die Frucht scheint aus dem Samen der Colmar entstanden zu seyn, indem sie, wie diese, nicht auf einmal, sondern nach und nach zeitigt. Der Blattstiel hat keine Afterblätter.

Nr. 149. Die weiße Herbstbutterbirne. Le Beurré blanc. Le Doyenné. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. I. H. S. 58. Chr. H. Wb. S. 163. T. O. G. III. B. S. 24. Taf. 2.

Diese, allgemein bekannte und geschätzte Herbstbirne stammt aus Frankreich und hat sich auch in unserer Gegend vollkommen an das Clima gewöhnt, so daß sie bei mittelmäßigen Sommern, zumal am Spalier erzogen, eine vortreffliche Frucht ist, in guten Jahren aber selbst auf Hochstamm eine der besten Birnen wird, und mit Recht in unserer Gegend, wo die guten Birnen nicht überhäuft sind, den ersten Rang unter den Tafelfrüchten einnimmt. In ihrer Form ist sie veränderlich, gewöhnlich ist sie, und zumal in ihrer wahren Gestalt, rundbauchig, nach dem Stiel stumpf zugespitzt. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte und rundet sich nach dem Kelche schön zu. In dieser Form ist sie 3 Zoll breit und eben so hoch. Andere Früchte hingegen haben ein mehr längliches Ansehen und sind nach dem Stiel stark abgestumpft, conisch; der Bauch sitzt bei diesen Früchten mehr nach dem Kelche hin, sie sind 2½ bis 3 Zoll breit und 3 bis 3½ Zoll hoch. Der unbedeutende Kelch steht bald in einer weiten, bald aber auch ziemlich engen, nicht tiefen Einsenkung, die häufig mit feinen Falten, manchmal auch mit einigen flachen, beulenartigen Erhabenheiten besetzt ist; auch ist die Frucht mehrentheils in ihrer Rundung etwas uneben und hat nicht selten einige breite, flache Erhabenheiten. Der starke Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang und sitzt in einer engen, ansehnlich tiefen, häufig mit beulenartigen Fleischhöckern oder flachen Beulen umgebenen Höhle. Die Farbe der sehr feinen, glatten, abgerieben schön glänzenden Schale ist vom Baum ein mattes Hellgrün, welches aber bald auf dem Lager ein schönes, blasses Citronengelb wird. Die Sonnenseite ist bei freihängenden Früchten, zumal am Spalier auf der Quitte, mit einer sanften Rosenröthe angelaufen, welche zuweilen recht lebhaft wird. Der größere Theil der Früchte ist aber gar nicht oder nur sehr wenig geröthet. Die Punkte sind sehr häufig über die Schale verbreitet, sie sind fein, gelbgrau; auch findet man oft feine

Anflüge von Roſtfiguren und ſchwärzliche Roſtflecken an derſelben. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, ſehr ſaftreich, butterhaftſchmelzend und von einem ſehr angenehmen, zuckerartigen, etwas roſenähnlichen Geſchmack, welcher vom Hochſtamm immer viel feiner und gewürzreicher iſt, als vom Spalier. Auch hat die Birne in der vollen Zeitigung einen feinen muskirten Geruch. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kammern ſind geräumig und enthalten viele vollkommene, ſchwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des Octobers, hält ſich aber nur 14 Tage bis 3 Wochen und muß etwas früher abgenommen werden, bevor ſie gelb wird.

Der Baum geht mit ſeinen Hauptäſten ſchön in die Luft, wird groß, iſt geſund und äußerſt fruchtbar, ſo daß ſich die Spitzen ſeiner Zweige, von den Früchten behangen, niederbeugen und deßhalb etwas hängend wachſen. Er kommt ſelbſt in ungünſtigem Boden fort und verträgt ſchon eine etwas rauhe Gegend und kann deßhalb recht gut in unſeren Waldthälern angebaut werden. Der Blattſtiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Kommt auf der Quitte ſo gut, wie auf dem Wildling fort, und nimmt die Veredlung unter allen Birnſorten am leichteſten an.

Nr. 150. Die rothe Herbſtbutterbirne. Die rothe Dechantsbirne. Le Beurré rouge. Le Doyenné rouge. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. II. H. S. 19. Chr. H. Wb. S. 162. T. O. G. XI. B. S. 85. Taf. 5.

Eine wahrſcheinlich aus den Kernen der weißen oder grauen Herbſtbutterbirne entſtandene, ganz vortreffliche, in meiner Gegend noch zu wenig verbreitete Herbſt-Tafelfrucht von ausgeſuchter Güte. Die Frucht wird anſehnlich groß und iſt in ihrer Form der weißen Herbſtbutterbirne ſehr ähnlich. Der Bauch ſitzt ſtark nach dem Kelche zu, um welchen ſie ſich kurz und platt abrundet. Nach dem Stiel nimmt ſie ſtark ab und endigt mit einer ſtarken, ſtumpfen Spitze. Eine vollkommene Frucht iſt 2¾ Zoll breit und eben ſo hoch, ſelten ¼ Zoll höher. Der Kelch iſt offen und ſitzt in einer geräumigen, ſchönen, meiſtens anſehnlichen Einſenkung, die ganz eben iſt; auch hat die Frucht über dem Bauche nichts Erhabenes. Der ſtarke Stiel iſt ½ bis ¾ Zoll lang und ſteht oben auf der ſtumpfen Spitze, in einer kleinen, öfters mit einigen flachen Fleiſchbeulen umgebenen Höhle. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale iſt vom Baum ein ſchönes Hellgrün, welches aber ſpäter gelblichgrün wird. Die Sonnenſeite iſt mit einem trüben, erdartigen Roth leicht verwaſchen und nimmt gewöhnlich nur eine kleine Stelle ein. Was aber die Frucht hauptſächlich auszeichnet, iſt der über die ganze Schale verbreitete dünne, feine, hellbräunliche, faſt zimmtfarbige Roſtüberzug, durch den nur die Grundfarbe nebſt dem Roth in kleinen Stellen rein durchſcheint, weßhalb man auch rei-

ne wahren Punkte weiter bemerkt. Das Fleisch ist mattweiß, um das Kernhaus etwas steinicht, sehr saftvoll, butterhaftschmelzend, und von einem köstlichen, zuckerhaften Geschmack, der gewürzreicher, als bei der weißen Herbstbutterbirne ist und die Mitte zwischen der weißen und grauen Herbstbutterbirne hält. Das Kernhaus ist fest geschlossen; die Kammern sind enge und enthalten häufig taube Kerne. Die Kelchröhre ist flach.

Die Frucht zeitigt im halben oder Ende Octobers, und hält sich 14 Tage gut.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß; er trägt seine Äste schön in die Luft, belaubt sich stark, sieht aber etwas düster aus. Der sehr dünne Blattstiel hat ganz feine fadenförmige Afterblätter. Zu Zwerg besser auf Wildling, als auf der Quitte; er kränkelt auf dieser und stirbt leicht ab.

Nr. 151. Die Fremion. Le Fremion. I. Cl. 1. Ordn. II. R.

D. VI. H. S. 3. Stammt aus Brüssel.

Eine kleine, butterhaftschmelzende, frühe Herbstbirne, recht gut zum rohen Genuß und für den Landmann zu Syrup vortrefflich. Sie gehört in die Familie der Bastardbergamotten und ist in ihrer Form vollkommen bergamottartig, der rothen Bergamotte sehr ähnlich. Der Bauch sitzt vollkommen in der Mitte und wölbt sich nach dem Kelch flachrund zu, so daß die Frucht breit aufsitzt, nach dem Stiel nimmt sie halbkugelförmig ab und bildet nur zuweilen eine etwas abgestumpfte Spitze. Gewöhnlich ist sie 2 Zoll breit und nur $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Der kurzblättrige Kelch ist offen und sitzt in einer weiten, seichten, zuweilen nur etwas tiefen, ebenen, oder mit feinen Fältchen besetzten Einsenkung, der Bauch ist ziemlich rund und eben. Der starke, holzige Stiel ist $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Zoll lang und steht in einer kleinen, bald auch ziemlich tiefen, mit feinen Fleischbeulen umgebenen Höhle. Die Farbe der starken, oft etwas rauhen Schale ist vom Baum helles Saatgrün, wird in der Zeitigung helles Citronengelb; die Sonnenseite ist mit einem leichten Anflug von düsterem, erdartigem Roth belegt, welches aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Die Punkte sind sehr zahlreich, stark und hellbraun, dabei findet man noch an jeder Frucht Rostfiguren oder wahre Überzüge davon von gleicher Farbe wie die Punkte. Das Fleisch ist weiß, riecht angenehm, ist fein, nur um das Kernhaus steinicht, sehr saftvoll, butterhaftschmelzend, sich ganz in Saft auflösend, und von einem gewürzhaften, süßsäuerlichen Muskatellergeschmack. Das Kernhaus ist groß, geschlossen; die Kammern sind geräumig, muschelförmig, und enthalten viele, starke, schwarzbraune, lange Kerne.

Die Frucht zeitigt Mitte Octobers und hält sich nur 14 Tage.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß und trägt reichlich. Der Blattstiel hat nur selten Afterblätter. Eine gute Wirthschaftsfrucht für den Landmann.

Nr. 152. Die Neil. Colmar Neil. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. III. B. N. A. S. 80.

Ebenfalls eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons erzogen.

Eine sehr große, prachtvolle, frühe Herbst- oder späte Sommer-Tafelbirne von angenehmem Geschmack. Ihre Form ist rundbauchig kurz zugespitzt mit einer stumpfen Spitze. Der Bauch sitzt etwas unter der Mitte und rundet sich abnehmend nach dem Kelch hin, wo sie eine Fläche bildet, auf der sie noch gut aufstehen kann. Nach dem Stiel nimmt sie ohne Einbiegung stark ab und endigt mit einer ziemlich breiten, bei kleinen Früchten aber fast kreiselförmigen Spitze. Eine vollkommene Birne ist $3\frac{1}{4}$ bis $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und auch eben so hoch, oft noch $\frac{1}{4}$ Zoll höher. Der sehr kurzblättrige, oft fehlende Kelch ist weit offen und sitzt in einer schönen, weiten, oft ansehnlich tiefen Einsenkung, welche ziemlich eben ist; auch bemerkt man an der Frucht selber keine eigentlichen Erhabenheiten, obgleich sie nicht ganz rund ist. Der starke, fleischige Stiel ist bald $\frac{1}{2}$, bald bis zu $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, und sitzt auf der stark abgestumpften Spitze in einer kleinen Grube wie eingedrückt. Die Farbe der glatten, schön glänzenden Schale ist vom Baum strohgelb, welches in der vollen Zeitigung ein schönes Citronengelb wird, wobei man auf der Sonnenseite keine Röthe bemerkt, was aber vielleicht auf alten Bäumen der Fall seyn kann. Dagegen findet man an jeder Frucht oft bedeutende Anflüge eines zersprengten, zimmtartigen Rostes, der, häufig zusammengezogen, in großen Stellen sichtbar wird. Die Punkte sind sehr zahlreich und gleichmäßig vertheilt, fein und von Farbe wie der Rost. Das Fleisch ist weiß, körnig, sehr saftvoll, halbschmelzend und von einem erfrischenden, etwas alantartigen, weinsäuerlichen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein und mit feinem Fleisch ausgefüllt; die Kammern sind enge, enthalten aber doch ziemlich viele, starke, langspitze, zimmtfarbige Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben October und hält sich gegen 14 Tage, muß aber genossen werden, so bald sie sich mit dem Finger etwas eindrücken läßt und noch nicht zu gelb ist.

Der Baum wächst äußerst lebhaft, geht mit seinen Ästen hoch in die Luft und bildet eine kugelförmige, starkbelaubte Krone; er setzt sehr bald tragbares Fruchtholz an und liefert viele Früchte. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Kommt gut auf der Quitte fort.

Nr. 153. Georg's frühe Herbstbutterbirne. Beurré Georg. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. VI. B. N. A. Seite 152.

Herr Posthalter Schlichter in Wiesbaden fand diese neue Kernfrucht auf.

Eine mittelmäßig große, schön geformte, auf Zwerg erzogen, an-

[illegible] [illegible] [illegible] [

kung; auch über den Bauch ſieht man kaum einige ganz flache, oft aber auch gar keine Erhabenheiten hinlaufen. Der ziemlich ſtarke Stiel iſt holzig, bald ganz kurz, bald ¾ Zoll lang und ſteht in einer engen, anſehnlich tiefen Grube, welche zuweilen mit einigen Fleiſchhügeln umgeben iſt. Die Farbe der glatten Schale iſt ein helles Grasgrün, das in der Reife nur gelblichgrün wird, wobei man auf der Sonnenſeite keine Spur von Röthe findet; dagegen haben manche Früchte bedeutende Anflüge, oder wahre Überzüge von einem braunen Roſt, der ſich außerdem doch immer um den Kelch und die Stielwölbung vorfindet. Die Punkte ſind äußerſt zahlreich über die ganze Schale verbreitet, ſie ſind ſtark und braun und fallen grell in's Auge. Das Fleiſch iſt mattweiß, überfließend von Saft, ganz ſchmelzend, und von einem angenehmen, kräftigen Muskatellergeſchmack, der mit der Craſanne viel Ähnliches hat. Das Kernhaus iſt klein und hat keine hohle Achſe; die Kammern ſind enge und enthalten wenig vollkommene, langgeſpitzte, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des Octobers und hält ſich 14 Tage.

Der Baum wächſt in der Jugend ſehr lebhaft, geht ganz pyramidaliſch in die Luft, ſetzt viel Fruchtholz an, und iſt faſt ſo fruchtbar, wie die Truchſeß, bei welcher man oft vor Früchten kein Laub ſieht. Der Blattſtiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 155. Die Aremberg. Beurré d'Aremberg. I. Cl. 2. (3.) Ordn. I. R.

D. V. B. N. A. S. 159. Eine Abbildung von dieſer ſchönen Frucht befindet ſich als Titelkupfer in D. V. B. N. A.

Auch dieſe vortreffliche Birne iſt eine Kernfrucht neuerer Zeit, und noch wenig verbreitet; der Hr. Prof. van Mons nennt ſie in ſeinem Catalogue descriptif: Colmar Deschamps, welches wahrſcheinlich ihr Erzieher iſt; ſpäter wurde ſie einem Herzoge von Aremberg gewidmet.

Eine anſehnliche, gewöhnlich aber nur mittelmäßig große, gutgeformte, köſtliche October-Tafelbirne. In ihrer Form iſt ſie dickbauchig pyramidaliſch, oft faſt etwas kegelförmig, und hat in ihrem Äußern mit der Beurré gris viel Ähnliches, obgleich die Bäume in ihrem Wuchſe ſehr verſchieden ſind. Der ſtark erhabene Bauch ſitzt ⅔ der Länge nach dem Kelch hin, um den ſie ſich halbkugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der ſie noch gut aufſitzt. Nach dem Stiel nimmt ſie oft ſchnell ab und endigt mit einer mehr oder weniger abgekürzten Kegelſpitze, die nur wenig abgeſtumpft iſt. Ihre gewöhnliche Größe iſt 2¾ Zoll breit und 3½ Zoll lang. Der kurzblättrige, ziemlich geſchloſſene Kelch ſitzt in einer geräumigen, oft wirklich tiefen, mit feinen Rippen umgebenen Einſenkung, die auch deutlich, aber flach, über den Bauch hinlaufen. Der ſtarke, fleiſchige Stiel iſt ½ bis ¾ Zoll lang und ſitzt auf der ſtumpfen Spitze wie eingedrückt, oder

Bild 1. Schaltung des Empfängers. Bild 2. Ansicht des Empfängers. Bild 3. Ansicht des Empfängers. Bild 4. Ansicht des Empfängers. Bild 5. Ansicht des Empfängers. Bild 6. Ansicht des Empfängers. Bild 7. Ansicht des Empfängers. Bild 8. Ansicht des Empfängers. Bild 9. Ansicht des Empfängers. Bild 10. Ansicht des Empfängers. Bild 11. Ansicht des Empfängers. Bild 12. Ansicht des Empfängers. Bild 13. Ansicht des Empfängers. Bild 14. Ansicht des Empfängers. Bild 15. Ansicht des Empfängers. Bild 16. Ansicht des Empfängers. Bild 17. Ansicht des Empfängers. Bild 18. Ansicht des Empfängers. Bild 19. Ansicht des Empfängers. Bild 20. Ansicht des Empfängers. Bild 21. Ansicht des Empfängers. Bild 22. Ansicht des Empfängers. Bild 23. Ansicht des Empfängers. Bild 24. Ansicht des Empfängers. Bild 25. Ansicht des Empfängers. Bild 26. Ansicht des Empfängers. Bild 27. Ansicht des Empfängers. Bild 28. Ansicht des Empfängers. Bild 29. Ansicht des Empfängers. Bild 30. Ansicht des Empfängers. Bild 31. Ansicht des Empfängers. Bild 32. Ansicht des Empfängers. Bild 33. Ansicht des Empfängers. Bild 34. Ansicht des Empfängers. Bild 35. Ansicht des Empfängers. Bild 36. Ansicht des Empfängers. Bild 37. Ansicht des Empfängers. Bild 38. Ansicht des Empfängers. Bild 39. Ansicht des Empfängers. Bild 40. Ansicht des Empfängers. Bild 41. Ansicht des Empfängers. Bild 42. Ansicht des Empfängers. Bild 43. Ansicht des Empfängers. Bild 44. Ansicht des Empfängers. Bild 45. Ansicht des Empfängers. Bild 46. Ansicht des Empfängers. Bild 47. Ansicht des Empfängers. Bild 48. Ansicht des Empfängers. Bild 49. Ansicht des Empfängers. Bild 50. Ansicht des Empfängers. Bild 51. Ansicht des Empfängers. Bild 52. Ansicht des Empfängers. Bild 53. Ansicht des Empfängers. Bild 54. Ansicht des Empfängers. Bild 55. Ansicht des Empfängers. Bild 56. Ansicht des Empfängers. Bild 57. Ansicht des Empfängers. Bild 58. Ansicht des Empfängers. Bild 59. Ansicht des Empfängers. Bild 60. Ansicht des Empfängers. Bild 61. Ansicht des Empfängers. Bild 62. Ansicht des Empfängers. Bild 63. Ansicht des Empfängers. Bild 64. Ansicht des Empfängers. Bild 65. Ansicht des Empfängers. Bild 66. Ansicht des Empfängers. Bild 67. Ansicht des Empfängers. Bild 68. Ansicht des Empfängers. Bild 69. Ansicht des Empfängers. Bild 70. Ansicht des Empfängers. Bild 71. Ansicht des Empfängers. Bild 72. Ansicht des Empfängers. Bild 73. Ansicht des Empfängers. Bild 74. Ansicht des Empfängers. Bild 75. Ansicht des Empfängers. Bild 76. Ansicht des Empfängers. Bild 77. Ansicht des Empfängers. Bild 78. Ansicht des Empfängers. Bild 79. Ansicht des Empfängers. Bild 80. Ansicht des Empfängers. Bild 81. Ansicht des Empfängers. Bild 82. Ansicht des Empfängers. Bild 83. Ansicht des Empfängers. Bild 84. Ansicht des Empfängers. Bild 85. Ansicht des Empfängers. Bild 86. Ansicht des Empfängers. Bild 87. Ansicht des Empfängers. Bild 88. Ansicht des Empfängers. Bild 89. Ansicht des Empfängers. Bild 90. Ansicht des Empfängers. Bild 91. Ansicht des Empfängers. Bild 92. Ansicht des Empfängers. Bild 93. Ansicht des Empfängers. Bild 94. Ansicht des Empfängers. Bild 95. Ansicht des Empfängers. Bild 96. Ansicht des Empfängers. Bild 97. Ansicht des Empfängers. Bild 98. Ansicht des Empfängers. Bild 99. Ansicht des Empfängers. Bild 100. Ansicht des Empfängers.

deutlich. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, körnig, voll Saft, butterhaft-ſchmelzend, und von einem angenehmen, kraftvollen, gewürzhaften Muskatellergeſchmack. Das Kernhaus iſt ſehr klein und geſchloſſen; die Kammern ſind enge, enthalten aber ziemlich viele ſchöne, ſpitze, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt Mitte Octobers und hält ſich bis zum November.

Der Baum wächſt nicht ſtark, belaubt ſich etwas licht und iſt bald fruchtbar, ſeine ganze Vegetation zeigt die größte Ähnlichkeit mit dem der Beurré blanc, von welchem er ſicher eine Varietät iſt.

Nr. 157. Die ſächſiſche Glockenbirne. III. Cl. 2. Ordn. III. R. D. VIII. H. S. 185. Stammt von Wittenberg.

Eine anſehnlich große, ungemein ſchöne, für die Küche zum Dämpfen vorzüglich gute Frucht. Ihren Namen hat ſie nicht in Bezug auf ihre Form, welche nichts weniger als einer Glocke ähnelt, als vielmehr von der franzöſiſchen Ableitung des Wortes Cloche (Glocke), ein in Frankreich gebräuchliches Küchengeſchirr einer Glocke ähnlich, worin das Obſt gedämpft wurde, daher die dazu geeigneten Äpfel und Birnen, welche wir Compotobſt nennen, Glockenäpfel oder Glockenbirnen genannt wurden. Die Form der Frucht iſt mehr rund, als ei- oder kreiſelförmig und ſieht einer recht ſtarken Spalierfrucht von einer Wildlingsbirne von Motte ſehr ähnlich. Der erhabene Bauch ſitzt in der Mitte, nimmt nach dem Kelch zu ſanft ab, eine kleine Fläche bildend, auf der die Frucht noch gut aufſitzt. Nach dem Stiel nimmt ſie ohne Einbiegung viel ſtärker ab und endigt mit einer kleinen abgeſtumpften Spitze. Eine vollkommene Birne iſt 3 Zoll breit und auch eben ſo hoch, zuweilen ¼ Zoll niedriger. Der ziemlich ſtarke Kelch iſt halb offen, mehrentheils durch Beulen verſchoben und ſitzt in einer engen, anſehnlich tiefen, mit oft recht ſtarken Beulen umgebenen Einſenkung; über den Bauch der Frucht hingegen ſieht man ſelten etwas deutlich Erhabenes hinlaufen. Der ſehr ſtarke, holzige, ½ bis 1 Zoll lange Stiel ſitzt auf der kleinen Spitze wie eingedrückt, oder in einer ſchönen Grube. Die Farbe der ſtarken Schale iſt ein ſchönes, helles Citronengelb, welches in der vollen Zeitigung hohes goldartiges Gelb wird; die Sonnenſeite iſt mit einem angenehmen Roth leicht verwaſchen, in welchem zuweilen einige ſtarke Carmoiſinſtreifen zu ſehen ſind. Die Punkte ſind ſehr zahlreich über die ganze Schale verbreitet, fallen ſtark in's Auge; in der Grundfarbe ſind ſie braun, auf der Sonnenſeite aber mit carmoiſinrothen Kreiſchen umgeben. Das Fleiſch iſt mattweiß, grobkörnig, nicht ſehr ſaftvoll, feſt, hülſig im Munde, und von einem angenehmen, ſüßen Muskatellergeſchmack. Das Kernhaus iſt ſehr klein und hat nur 2 Kammern, in denen gewöhnlich nur ein vollkommener Kern enthalten iſt.

Die Frucht zeitigt im October, hält ſich aber nicht lange.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, wird ſtark, belaubt ſich ſchön

Digitized by Google

und dicht, setzt frühzeitig viel kurzes, bald tragbares Fruchtholz an und liefert reichliche Erndten. Der Blattstiel hat keine Afterblätter.

Nr. 158. Die parfümirte Herbstbirne. Le Parfum d'automne. I. Cl. 2. (3.) Ordn. I. R.

D. IV. H. S. 12.

Eine etwas kleine, schöne, aber köstliche Herbst-Tafelbirne von butterhaftschmelzendem Fleisch und vortrefflichem Geschmack; sie gehört zum Geschlecht der Russeletten. Von Form ist sie dickbauchig, kegelförmig und würde kreiselförmig seyn, wenn der Bauch nach dem Stiel eine Einbiegung machte. Der breite, erhabene Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie sich schön zurundet und eine Fläche bildet, auf der die Frucht nicht recht gut aufstehen kann. Nach dem Stiel fällt sie ohne Einbiegung mit einer kurzen, abgestumpften Kegelspitze ab. Eine gewöhnliche Frucht ist 2 Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der ansehnlich starke, lederartige Kelch ist halb offen und sitzt in einer kleinen, fast etwas engen Einsenkung, auf deren Rand sich etwas Beulenartiges erhebt, wodurch die eine Seite etwas höher, als die andere wird; aber die Frucht selber ist über dem Bauch gewöhnlich eben, doch nicht rund. Der Stiel ist röthlichgelb, ziemlich stark, 1¼ Zoll lang, und steht, mit feinen Falten umgeben, auf der abgestumpften Spitze obenauf. Die Farbe der dünnen, sehr glatten, glänzenden Schale ist vom Baume ein blasses Hellgrün, welches aber später ein blasses Hellgelb wird, ohne Spur von Röthe auf der Sonnenseite. Die Punkte sind sehr zahlreich über die ganze Schale verbreitet, aber sehr fein und hellgrün, nur um die Kelcheinsenkung und um den Stiel sieht man einen feinen Anflug von Rost. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, voll Saft, butterhaftschmelzend, markicht und von einem erhabenen, köstlichen, etwas rosenartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind enge und enthalten wenig vollkommene, meistens nur taube Kerne.

Die Frucht zeitigt von der Mitte Octobers an mit der weißen Herbstbutterbirne zugleich, hat alsdann einen angenehmen, feinen Geruch, wird aber nach 14 Tagen teig.

Der Baum wächst sehr lebhaft, er geht mit seinen Ästen sehr schön in die Luft und belaubt sich sehr stark. Der Blattstiel hat lange, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 159. Die Birne von Fusalu. Fousalou. Poire de Fousalou. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. H. B. N. A. S. 160.

Diese Birne stammt nach dem Herrn Prof. van Mons aus dem mittäglichen Frankreich und ist in Deutschland noch wenig verbreitet.

Eine schöne, mittelmäßig große, vortreffliche October-Tafelfrucht von ausgesucht gutem Geschmack. Sie hat in Allem viel Ähn-

liches von der weißen Herbſtbutterbirne, nur iſt ſie noch gewürzhafter und zeitigt etwas früher, als dieſe. Ihre beſtändige Form iſt kreiſelförmig und nach dem Stiel ſtark abgeſtumpft, der Bauch ſitzt ſtark unter der Mitte nach dem Kelch, um den ſie ſich ſtark abrundet, aber nur eine Fläche bildet, auf der ſie kaum noch aufſtehen kann. Nach dem Stiel endigt ſie ohne Einbiegung mit einer abgeſtumpften Spitze. In ihrer vollkommenen Geſtalt, auf Hochſtamm erwachſen, iſt ſie 2½ Zoll breit und eben ſo hoch, ſelten ¼ Zoll höher. Der kleine, kurzblättrige Kelch iſt geſchloſſen oder nur halb offen, und ſitzt in einer kleinen, engen, nicht tiefen, mit einigen flachen Erhabenheiten umgebenen Einſenkung; auch laufen über den Bauch deutlich beulenartige Erhabenheiten hin. Der ſehr ſtarke, wie fleiſchig ausſehende Stiel iſt ¾ bis 1 Zoll lang und ſteht in einer ziemlich tiefen, mit Fleiſchhügeln umgebenen Grube. Die Farbe der glatten, nicht fettigen Schale iſt vom Baum ein blaſſes, faſt gelbliches Grün, das bald hellgelb wird. Die Sonnenſeite hat gar keine Röthe, dagegen iſt die ganze Schale mit zerſprengten, feinen Flecken ähnlichen und netzförmigen Roſtanflügen bezeichnet, wozu ſich noch, wie bei der Beurré gris, zuweilen ſchmutziggrüne Flecken geſellen. Die Punkte ſind häufig, fein und hellbraun von Farbe. Das Fleiſch iſt ſchneeweiß, überfließend von Saft, butterhaftſchmelzend, und von einem erhabenen, ſehr angenehmen, zuckerſüßen, etwas zimmtartigen Geſchmack. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kammern ſind muſchelförmig und enthalten langſpitze, ſchwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben October und hält ſich mehrere Wochen.

Der Baum wächſt ſtark, iſt holzreich, belaubt ſich ſchön und bildet eine breitgewölbte Krone, dabei iſt er ſehr fruchtbar. Der Blattſtiel hat nicht immer feine, fadenförmige Afterblätter. Verdient häufige Anpflanzung.

Nr. 160. Die Brüſſeler Zuckerbirne. Verte dans Pomme. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. H. B. R. A. Seite 213.

Eine neue, in Brüſſel erzogene Kernfrucht, von dem Hrn. Prof. van Mons.

Die Frucht iſt nur von mittelmäßiger Größe, aber eine vortreffliche Herbſtbirne von dem köſtlichſten Geſchmack. Ihr Anſehen iſt kegelförmig, öfters aber auch etwas langeiförmig; der Bauch ſitzt bald etwas mehr nach der Mitte, bald mehr nach der Kelchwölbung hin, woſelbſt ſie ſich plattrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der die Frucht etwas breit aufſitzt. Nach dem Stiel läuft ſie ohne Einbiegung allmählich etwas kegelförmig ab, und endigt mit einer abgeſtumpften, öfters auch etwas verlängerten Spitze. Eine gewöhnliche Frucht iſt 2 Zoll breit und 2½ Zoll lang. Der hartſchalige, oft mit einigen ſchmalen Spitzen verſehene Kelch ſteht offen und ſitzt bald in einer

anſehnlich tiefen, bald auch nur ſeichten Einſenkung, in der man öfters etwas Beulenartiges ſieht, das aber gewöhnlich nicht deutlich über die Frucht hinläuft, ſo daß dieſe meiſtens ziemlich eben iſt. Der ſtarke, holzige Stiel iſt 1½ Zoll lang, ſitzt auf der ſtumpfen Spitze wie eingeſteckt, nicht ſelten in ſeinem Anfange mit Fleiſch umringelt, und iſt häufig von einem Fleiſchwulſt auf die Seite gedrückt. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale iſt vom Baume grünlichgelb, wird aber ſpäter ein hohes Citronengelb; die Sonnenſeite hat keine Spur von Röthe, dagegen iſt die Schale mehr oder weniger von einem zimmtfarbigen Roſt wie angeſprengt, welcher oft zuſammenhängend ganze Stellen einnimmt. Die Punkte ſind ſehr zahlreich, von Farbe wie der Roſt, aber nur in der Grundfarbe ſichtbar. Das Fleiſch iſt mattweiß, überfließend von Saft, im Munde ganz zerſchmelzend, und von einem ungemein angenehmen, fein zimmtartigen, erhabenen Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kammern ſind muſchelförmig und enthalten nur wenig ſtarke, ſchwarzbraune, eiförmige Kerne. Kegelförmige Früchte haben oft gar kein Kernhaus.

Die Frucht zeitigt im halben October, hält ſich aber nicht lange.

Der Baum wächſt lebhaft, ſcheint aber nicht groß zu werden, und hat viel Ähnliches von der Beurré blanc. Der Blattſtiel hat nur ſelten Afterblätter.

Nr. 161. Die graue Dechantsbirne. Le doyenné gris. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. I. H. S. 65. Chr. H. Wb. S. 170. D. O. C. Nr. 17.

Eine mittelmäßig große, köſtliche Tafelfrucht von butterhaft-ſchmelzendem Fleiſch, welche noch häufig unächt verbreitet wird. Von Form iſt ſie der weißen Herbſtbutterbirne in Allem ähnlich, bis auf den ſchönen, zimmtfarbigen Roſtüberzug, welcher ſie hinlänglich unterſcheidet; auch iſt ſie gewöhnlich etwas kleiner. Der Bauch ſitzt mehr nach dem Kelch, als nach dem Stiel zu, nach welchem ſie ſich ſanft abnehmend abrundet und eine kleine platte Fläche bildet. Nach dem Stiel endigt ſie entweder ſtumpf zugerundet, oder mit einer wahren, ſtark abgeſtumpften Spitze. In erſter Form iſt ſie ſo hoch, als breit, in der andern aber 2¼ bis 2¾ Zoll breit und 2¾ bis 3 Zoll hoch, und ſieht alsdann ſtumpf coniſch aus. Der geſchloſſene Kelch ſitzt in einer ſchönen, faſt etwas flachen, ebenen Einſenkung, doch iſt die Frucht öfters durch einige hervorſtehende Erhabenheiten nicht ganz rund. Der ſtarke Stiel iſt ¾ bis 1 Zoll lang und ſteht in einer ziemlich tiefen, engen, mit einigen beulenartigen Erhabenheiten umgebenen Höhle. Die Farbe der ſehr feinen, dünnen und glatten Schale iſt ein mattes Hellgelb, welches nur ſehr ſelten rein erſcheint, indem die ganze Frucht mit einem dünnen, glatten, fuchsröthlichen oder zimmtfarbigen Roſtüberzuge bekleidet iſt, der aber an manchen Stellen wie verwaſchen ausſieht und die gelbe Grundfarbe nur trübe macht. Am ſtärkſten

zeigt sich der rostähnliche Überzug um die Stiel- und Kelchwölbung. Auf der Sonnenseite hat die Frucht öfters eine etwas röthlichschillernde Goldfarbe. Punkte bemerkt man häufig, sie sind äußerst fein und von Farbe wie der Rost. Das Fleisch ist schön weiß, fein, überfließend von Saft, ganz schmelzend und butterhaft, und von dem nämlichen rosenartigen, erfrischenden Geschmack, wie die weiße Herbstbutterbirne. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind geräumig und enthalten vollkommene, schwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben oder gegen Ende Octobers und hält sich 14 Tage gut.

Der Baum wird nicht groß, treibt aber viel feines Holz und hat viel Ähnliches von der Beurré blanc, mit welcher er auch in Hinsicht der frühen und reichlichen Tragbarkeit wetteifert. Der dünne Blattstiel hat sehr feine, fadenförmige Afterblätter. Verlangt guten Boden und einen sehr warmen Stand; zu Zwerg besser auf Wildling, als auf Quitte, worauf er nach und nach abstirbt. Auf Wildling giebt er schöne und bald tragende Pyramiden. Verdient ebenfalls, häufig angepflanzt zu werden.

graue Dechant-Birne ähnl.

Nr. 162. Die vergoldete weiße Butterbirne. Beurré d'oré.

I. Cl. 2. Ordn. I. R.

Chr. H. Wb. Seite 163.

Eine noch wenig bekannte, sehr delicate Herbstbirne, wahrscheinlich aus dem Kern einer weißen Herbstbutterbirne entstanden. Ihre Form ist fast die der weißen Herbstbutterbirne, rundbauchig, nach dem Stiel zu stumpfkegelförmig oder etwas mehr abnehmend zulaufend. Die Farbe der wie lackirt glänzenden Schale ist mattgoldartig, durch welches hochgelbe Streifen und Flecken durchscheinen. Die Sonnenseite ist nicht eigentlich geröthet, wie bei der Beurré blanc, nur wird die Farbe daselbst lebhafter, als auf der Schattenseite. Das Fleisch ist saftiger, als bei jener, und butterhaftschmelzender, übrigens fast von demselben Geschmack.

Der Baum wächst gut, treibt gerade, nicht starke, bräunlichgrüne Sommertriebe, welche reichlich mit weißen Punkten besetzt sind. Die Augen sind kurz, spitzig, und stehen stark ab vom Zweig. Das Blatt ist nicht groß, schmal, nach beiden Enden gleichspitzzulaufend, es ist gelblichgrün und am Rande stumpf gezahnt. Ein Pfropfreis, welches ich auf einen Hochstamm aufgesetzt hatte, lieferte mir im Herbst 1835 einige unvollkommene Früchte, welche in Allem der grauen Dechantsbirne gleich kamen; auch in der Vegetation beider Bäume fand ich keinen wesentlichen Unterschied, so daß ich geneigt bin, in dieser Frucht die graue Dechantsbirne wiedergefunden zu haben.

Die Frucht zeitigte mit dieser zugleich Ende Octobers oder Mitte Novembers, und hielt sich, wie die graue Dechantsbirne, 14 Tage in der Zeitigung, mit welcher sie auch im Geschmack nicht zu unterscheiden ist.

Digitized by Google

Nr. 163. Die Thouin. Bergamotte Thouin. I. Cl. 2. (1.) Ordn. II. R.

D. II. Band. N. A. Seite 176.

Eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons erzogen, und dem Herrn Jean Thouin, berühmtem Botaniker und Garten-Director des königl. Gartens (Jardin de Plantes) in Paris gewidmet.

Diese etwas kleine, ungemein volltragende, einfarbige, schöne Herbst-Tafelfrucht von angenehmem Geschmack könnte demnach eher zu den Pomeranzenbirnen, als zu den Bergamotten gerechnet werden. Ihre Form ist oft rein bergamottförmig, doch häufig auch vollkommen kreiselförmig, wodurch sie auch in dieser Hinsicht den Pomeranzenbirnen ähnlich ist. Der Bauch sitzt unterhalb der Mitte nach dem Kelch hin, um den sie sich gut abrundet und breit aufsitzen würde, wenn dieses der vorstehende Kelch nicht verhinderte. Nach dem Stiel endigt sie sich ohne Einbiegung, bald flachrund, bald mit einer abgestumpften Kreiselspitze. Eine auf Hochstamm erwachsene Frucht ist 2¼ Zoll breit und auch eben so hoch, doch öfters auch ¼ Zoll niedriger. Der charakteristische, starke Kelch ist hartschalig, weit geöffnet, in die Höhe stehend, und sitzt auf der oberen Fläche ganz gleich auf, ohne alle Einsenkung, wodurch die Frucht nicht aufgestellt werden kann. Der dünne, holzige Stiel ist 1 Zoll lang, steht auf der Frucht wie eingesteckt, und ist öfters mit etwas Fleisch umringelt. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum ein schönes, blasses Hellgrün (Seladon), das in der Reife helles Citronengelb wird. Auf der Sonnenseite bemerkt man keine Spur von Röthe, dagegen findet man um die Kelchwölbung stets einen Kreis von hellbraunem Rost. Die Punkte sind ungemein zahlreich über die ganze Schale verbreitet, aber sehr fein und hellbraun von Farbe. Das Fleisch ist weiß, körnig, butterhaftschmelzend, voll Saft und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, süßweinichten Geschmack, der mehr den Pomeranzen- als Bergamottbirnen ähnlich ist. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind muschelförmig, enthalten aber wenig vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt Mitte Octobers und hält sich 3 Wochen.

Der Baum wächst lebhaft, geht schön in die Luft, belaubt sich recht gut, setzt viele Fruchtspieße an, und trägt bald und sehr reichlich seine Früchte büschelweise. Der Blattstiel hat lange, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 164. Die Herbst- oder Wintersylveſter. Sylvestre d'hiver. Sylvestre d'automne. I. Cl. 2. (3.) Ordn. I. R.

D. I. B. N. A. S. 170. D. O. C. Nr. 33.

Eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons erzogen, und dem Hrn. Secretär Sylveſter zugeeignet.

Die Frucht ist ansehnlich groß, schön und von ausgesuchter Güte, so daß sie unter den köstlichsten Herbst-Tafelfrüchten ihren Rang ein-

...ut ...ut ...ut

endigt sie ohne Einbiegung, gleichförmig abnehmend mit einer starken, abgestumpften Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 2¾ Zoll breit und 3 Zoll hoch, öfters etwas höher. Der schöne, kleinblättrige Kelch ist offen, und sitzt in einer seichten, mehrentheils ebenen Einsenkung, auch ist die Frucht am Bauche schön rund. Der starke, etwas fleischig aussehende Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang, sitzt auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt, oder auch in einer kleinen, mit einem Fleischwulst umgebenen Grube. Die Farbe der glänzenden Schale ist hellgrün, welches aber in der vollen Zeitigung ein blasses, helles Citronengelb wird; auf der Sonnenseite findet man keine Spur von Röthe, dagegen ist die ganze Schale mit sehr stark ins Auge fallenden, feinen, hellzimmtfarbigen Punkten gleichmäßig besetzt. Die Frucht hat zuweilen feine Rostanflüge, welche sich häufig um die Kelchwölbung zeigen, und von derselben Farbe wie die Punkte sind. Das Fleisch ist schön weiß, körnig, voll Saft, butterhaftschmelzend, von einem angenehmen süßen, etwas fein muskirten Geschmack. Das Kernhaus ist groß, herzförmig, und hat keine hohle Achse. Die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten ziemlich viele langgespitzte, schwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben October und hält sich 3 Wochen.

Der Baum wächst gut, ähnelt in Allem der weißen Herbstbutterbirne, seine Äste sind kurz und steif, und bilden eine stark belaubte Krone, dabei ist er sehr fruchtbar, und verdient, häufig angepflanzt zu werden. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Zu Zwerg besser auf Wildling, als auf Quitte; wächst zwar auf dieser an, scheint aber zu kümmern.

Nr. 166. Coloma's Herbstbutterbirne. Coloma d'automne. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. VIII. H. S. 65. D. O. C. Nr. 39.

Diese köstliche Frucht erzog der Herr Graf von Coloma aus Samen, so wie mehre andere, welche noch vorkommen werden.

Eine auf Hochstamm nur mittelmäßig große, auf Zwerg aber ansehnlich große, ganz vorzüglich gute Herbstbirne, von dem vortrefflichsten Geschmack. Ihre Form ist länglicheiförmig mit einer abgestumpften Spitze. Der Bauch sitzt gewöhnlich mehr über der Mitte nach dem Kelch hin, um den sie sich halbkugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie oft nicht aufstehen kann. Nach dem Stiel macht sie eine kleine, oft gar keine Einbiegung und endigt gewöhnlich mit einer kurzen, abgestumpften Spitze. Eine gewöhnliche Frucht ist 2½ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch, auf Zwergbaum aber wird sie oft 3 Zoll breit und 3½ Zoll hoch. Der hartschalige, kurzblättrige Kelch ist offen, und sitzt in einer kleinen, oft kaum bemerklichen, ziemlich ebenen Einsenkung; doch findet man nicht selten flache Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen. Der recht starke, holzige Stiel ist ¾ Zoll lang, und sitzt bald in einer kleinen Höhle, bald nur auf der stumpfen

Digitized by Google

Thron zu erheben. Als Gabriel von den guten Absichten Ali's unterrichtet war, ging er zu Mohammed, und nachdem er ihn von der Unschuld seines Vetters überzeugt hatte, befahl er ihm, sich in seinem Bette zu legen. Ali that es, und Gabriel und Michael standen ihm zur Seite. Die Mörder kamen, und als sie Ali sahen, glaubten sie, Mohammed sei es, und gingen wieder fort. Ali stand auf, und folgte seinem Vetter nach Medina. Dort wurde er sein treuester Anhänger und sein eifrigster Vertheidiger. Mohammed gab ihm seine Tochter Fatime zur Gemahlin, und Ali wurde sein Nachfolger.

Ali war ein Mann von großer Tapferkeit, und focht in allen Kämpfen Mohammed's für seine Religion. Er war ein Dichter, und hat viele Lieder hinterlassen, die noch jetzt von den Persern gesungen werden. Er war ein Redner, und hat Reden gehalten, die noch jetzt in Ansehen stehen. Er war ein Weiser, und hat Sprüche hinterlassen, die noch jetzt gelten. Er war ein Gelehrter, und hat Bücher geschrieben, die noch jetzt gelesen werden. Er war ein Heiliger, und hat Wunder gethan, die noch jetzt erzählt werden.

Ali starb im Jahre 661 n. Chr. Geb. Er wurde in der Moschee zu Kufa begraben, und sein Grab ist ein Wallfahrtsort geworden.

Ali Pascha.

Ali Pascha wurde im Jahre 1744 zu Tepelen in Albanien geboren. Sein Vater war ein Räuberhauptmann, der sich durch Tapferkeit und Grausamkeit auszeichnete. Er starb, als sein Sohn Ali noch ein Knabe war, und hinterließ seine Familie in großer Armuth. Ali war damals sehr wild und ungezogen, und seine Mutter Vasiliki hatte große Mühe, ihn zu bändigen. Sie war eine kluge Frau, und wußte ihren Sohn durch Liebe und Ernst zu leiten. Ali gehorchte ihr, und sie gewann großen Einfluß auf ihn.

Als Ali zum Jüngling herangewachsen war, trieb er sich mit einer Bande von Räubern in den Bergen umher, und machte die Gegend unsicher. Er wurde gefangen genommen, aber durch Bestechung wieder in Freiheit gesetzt. Er ging nach Janina, und trat in den Dienst des Pascha von Janina. Er wurde Soldat, und zeichnete sich durch Tapferkeit aus. Er wurde Hauptmann, und bekam den Auftrag, die Räuber zu verfolgen, die in den Bergen hausten. Er that es, aber er that es nicht ernstlich, denn er hatte Mitleid mit den Räubern, weil er selbst einer gewesen war. Er ließ sie entfliehen, und sie dankten es ihm, indem sie ihn zu ihrem Hauptmann wählten.

Ali Pascha war ein kluger Mann, und wußte sich zu benehmen. Er wußte sich bei dem Pascha von Janina in Gunst zu setzen, und wurde sein Günstling. Er wußte sich bei dem Sultan in Gunst zu setzen, und wurde sein Günstling. Er wußte sich bei dem Pascha von Janina in Ungnade zu setzen, und wurde sein Feind. Er wußte sich bei dem Sultan in Ungnade zu setzen, und wurde sein Feind. Er wußte sich bei dem Pascha von Janina wieder in Gunst zu setzen, und wurde sein Günstling. Er wußte sich bei dem Sultan wieder in Gunst zu setzen, und wurde sein Günstling. Er wußte sich bei dem Pascha von Janina wieder in Ungnade zu setzen, und wurde sein Feind. Er wußte sich bei dem Sultan wieder

die **Beurré gris**, hochbauchig und nach dem Stiele zugespitzt, bald und häufig abgestumpft kegelförmig, fast etwas walzenförmig. Bei ersterer Form sitzt der Bauch stark über der Mitte nach dem Kelche hin, und die Früchte stehen meistens nur schief auf der kleinen Kelchfläche; bei den kegelförmigen Früchten hingegen sitzt der Bauch ganz oben nach dem Kelch hin, und rundet sich ganz gerade ab. Eine vollkommene Frucht ist $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und $3\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Der kleine, ziemlich starke, hartschalige Kelch liegt etwas sternförmig auf, und sitzt in einer ziemlichen, öfters auch etwas flachen Einsenkung, welche gewöhnlich eben ist, aber oft schief steht. Der Bauch ist bei regelmäßigen Früchten schön rund, die kegelförmigen hingegen sind öfters etwas breitgedrückt. Der starke Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang, sitzt auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt, und ist häufig mit einem Fleischbutz versehen; auch ist die kleine Grube, worin er steht, mit Beulen besetzt. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist blasses, gelbliches Hellgrün, welches später ein schönes Hellgelb wird. Die Sonnenseite ist mit einem dunklen Blutroth, der Drachenblutfarbe ähnlich, verwaschen oder marmorirt, welches aber bei beschatteten Früchten unbedeutend wird. Überdieß ist noch die ganze Schale mit einem mehrentheils zersprengten, zimmtfarbigen Rost überzogen, der sich auch über die ganze Kelchwölbung verbreitet. Die Punkte sind sehr zahlreich, und besonders in der rothen Farbe sichtbar; sie sind stark, und mehr graubraun, als der Rost. Das Fleisch ist schön weiß, fein, um das Kernhaus etwas steinicht, ungemein butterhaft und schmelzend, sich ganz in Saft auflösend und von einem erhabenen, gewürzhaften, erfrischenden, weinartigen Zuckergeschmack, der die graue Herbstbutterbirne noch übertrifft. Das Kernhaus ist sehr klein; die Kammern sind sehr enge, und enthalten nur wenige, dicke, eiförmige, schwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt von Mitte Octobers bis November und hält sich fast 3 Wochen.

Der Baum hat in seinem Wuchs viel Ähnliches von der **Beurré gris**, seine Äste stehen etwas stark ab, sind nicht übrig belaubt, er wird aber eben so frühzeitig und eben so fruchtbar wie dieser. Der dünne Blattstiel hat nur zuweilen lange, fadenförmige Afterblätter. Der Baum erfordert einen warmen und trockenen Boden, wenn seine Früchte ihre vollkommene Güte erreichen sollen, und kommt auf der Quitte sehr gut fort. Verdient die häufigste Anpflanzung.

Nr. 168. Friedrich von Würtemberg. Frédéric de Würtemberg. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

Von Hrn. Prof. van Mons. Noissette.

Ist sicher die von den Hrn. Gebrüdern Baumann in Bollweiler unter dem Namen **Roi de Würtemberg** verbreitete Birne, über welche noch keine Beschreibung vorhanden ist.

Form dickbauchig, stumpfkegelförmig, gegen den Kelch sich stark verdünnend, 3 Zoll 3 Linien lang, 2 Zoll 9 Linien dick. Der Kelch

Ce titre est délivré par le Président du Conseil d'Administration de l'Ecole Nationale Supérieure des Arts et Métiers, sur proposition du Directeur de l'Ecole, après avis du Conseil de Perfectionnement.

Il est délivré à l'issue d'un cycle d'études d'une durée de trois années, dont une année de stage en entreprise, ouvert aux titulaires d'un diplôme d'ingénieur ou d'un diplôme de niveau équivalent.

Le cycle d'études est organisé par l'Ecole Nationale Supérieure des Arts et Métiers, en collaboration avec des établissements d'enseignement supérieur français ou étrangers.

Le cycle d'études comprend :

- des enseignements théoriques et pratiques ;
- des travaux personnels ;
- un stage en entreprise d'une durée d'un an.

Le cycle d'études est validé par :

- le contrôle continu des connaissances ;
- la soutenance d'un mémoire ;
- la soutenance d'un rapport de stage.

Le cycle d'études est ouvert aux titulaires d'un diplôme d'ingénieur ou d'un diplôme de niveau équivalent, sous réserve de l'avis favorable du Conseil de Perfectionnement.

Le cycle d'études est organisé par l'Ecole Nationale Supérieure des Arts et Métiers, en collaboration avec des établissements d'enseignement supérieur français ou étrangers.

Le cycle d'études comprend :

- des enseignements théoriques et pratiques ;
- des travaux personnels ;
- un stage en entreprise d'une durée d'un an.

Le cycle d'études est validé par :

- le contrôle continu des connaissances ;
- la soutenance d'un mémoire ;
- la soutenance d'un rapport de stage.

Le cycle d'études est ouvert aux titulaires d'un diplôme d'ingénieur ou d'un diplôme de niveau équivalent, sous réserve de l'avis favorable du Conseil de Perfectionnement.

Le cycle d'études est organisé par l'Ecole Nationale Supérieure des Arts et Métiers, en collaboration avec des établissements d'enseignement supérieur français ou étrangers.

Le cycle d'études comprend :

- des enseignements théoriques et pratiques ;
- des travaux personnels ;
- un stage en entreprise d'une durée d'un an.

Le cycle d'études est validé par :

- le contrôle continu des connaissances ;
- la soutenance d'un mémoire ;
- la soutenance d'un rapport de stage.

Le cycle d'études est ouvert aux titulaires d'un diplôme d'ingénieur ou d'un diplôme de niveau équivalent, sous réserve de l'avis favorable du Conseil de Perfectionnement.

Le cycle d'études est organisé par l'Ecole Nationale Supérieure des Arts et Métiers, en collaboration avec des établissements d'enseignement supérieur français ou étrangers.

Le cycle d'études comprend :

- des enseignements théoriques et pratiques ;
- des travaux personnels ;
- un stage en entreprise d'une durée d'un an.

Le cycle d'études est validé par :

- le contrôle continu des connaissances ;
- la soutenance d'un mémoire ;
- la soutenance d'un rapport de stage.

Le cycle d'études est ouvert aux titulaires d'un diplôme d'ingénieur ou d'un diplôme de niveau équivalent, sous réserve de l'avis favorable du Conseil de Perfectionnement.

ἐν τῷ ἐν τῷ ἐν τῷ

Be it enacted by the Senate and House of Representatives of the United States of America in Congress assembled, That the following shall be the Rule for the Apportionment of Representatives among the several States according to the first Article of the Constitution, viz. Let the whole number of the Representatives be divided by the whole number of the people of the several States, as near as may be, rejecting fractions; and the quotient shall be the number of the House of Representatives. After the first Apportionment, the Representatives shall be apportioned among the several States according to the number of their respective Inhabitants, excluding Indians not taxed, and three fifths of all other Persons. The Executive authority of each State shall make out a list of the names of the Representatives to which such State shall be entitled under this Act, certified by the Governor, and the Seal of the State, and transmit the same to the President of the United States, before the meeting of the Electors in each State. The President of the United States shall lay the same before the Senate and House of Representatives, on the first day of their Session. The Representatives shall be apportioned among the several States according to the number of their respective Inhabitants, excluding Indians not taxed, and three fifths of all other Persons. The Executive authority of each State shall make out a list of the names of the Representatives to which such State shall be entitled under this Act, certified by the Governor, and the Seal of the State, and transmit the same to the President of the United States, before the meeting of the Electors in each State. The President of the United States shall lay the same before the Senate and House of Representatives, on the first day of their Session.

Nr. 173. Die lange Herbstmundnetzbirne Nr. 2. Mouille-bouche d'Automne longue. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

T. O. G. X. B. S. 36. Taf. 2.

Diese in meiner Gegend häufig vorkommende gute Herbstbirne unterscheidet sich durch ihre etwas bauchigere Gestalt, und die auf der Sonnenseite befindlichen röthlichen Punkte von der langen, grünen Herbstbirne, zeitigt fast mit jener zugleich, steht ihr aber in Hinsicht der Güte etwas nach. In ihrer Form ist sie länglich, etwas breiter am Kelch, als die vorherbeschriebene lange, grüne Herbstbirne, und mehr rundbauchig-kegelförmig zu nennen. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um welchen sie sich sanft zurundet und eine Fläche bildet, auf der sie noch gut stehen kann. Nach dem Stiel nimmt sie mehr ab, und endigt, gerade auslaufend, mit einer abgestumpften Kegelspitze. Eine vollkommene Frucht ist 2½ Zoll lang und 2 Zoll breit. Der ziemlich starkblättrige, offene Kelch sitzt in einer geräumigen, nicht übrig tiefen, zuweilen mit kleinen Beulen umgebenen Einsenkung; doch bemerkt man an der Frucht selber keine Erhabenheiten. Der starke, holzige, etwas gekrümmte Stiel sitzt auf der stumpfen Spitze auf, und ist häufig mit etwas Fleisch umwachsen. Die Farbe der nicht sehr starken Schale ist grünlichgelb, auf der Sonnenseite etwas röthlich angelaufen, worin gelbliche Punkte sichtbar sind, welche mit röthlichen Kreischen umgeben, den abgestorbenen Flecken der Kinderblattern ähnlich sehen. Auf der Schattenseite sind die Punkte grün. Das Fleisch ist weiß, zart, schmelzend, vollsaftig und von einem nicht übrig süßen, doch angenehmen Geschmack, so daß sie noch immer unter die Tafelbirnen gezählt werden kann. Das Kernhaus ist länglich, nach beiden Enden zugespitzt; die Kammern sind geräumig, groß, und enthalten starke, länglichspitze Kerne.

Die Frucht zeitigt Mitte Octobers, hält sich 4 Wochen, wird aber dann teig.

Der Baum wird nicht stark, die Äste sind lang und dünn, und bilden eine hohe, runde Krone, die stark belaubt ist.

Da ich diesen Herbst Gelegenheit hatte, die **Verte longue** und die Herbst-Mundnetzbirne zu untersuchen, und nun mit Gewißheit überzeugt bin, daß beide Birnen zwei verschiedene Sorten sind, so habe ich letztere, zumal sie in unserer Gegend häufig angetroffen wird, mit in meine Baumschule aufgenommen, und, um Verwechselungen zu vermeiden, als Herbst-Mundnetzbirne Nr. 2. im Catalog eingetragen.

Nr. 174. Die Westrumb. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. syst. Verz. S. 88. Nr. 354.

Eine neue, von dem Hrn. van Mons erzogene Kernfrucht, welche er dem berühmten Chemiker Hrn. Westrumb widmete.

Eine mittelmäßig große, schätzbare Tafelbirne von 2¾ Zoll Höhe und 2¼ Zoll Breite. Die Gestalt ist kreiselförmig; die Grund-

farbe der Schale ist hellgelb, die Sonnenseite ohne alle Röthe, dagegen mit einem feinen, hellbraunen Rost überzogen, der auf der Schattenseite oft nur wie angesprengt ist. Die Punkte sind im Rost häufig und sichtbar. Das Fleisch ist ganz schmelzend, überfließend von Saft und von einem recht angenehmen, gewürzhaften Zuckergeschmack, der durch eine feine Weinsäure erhoben ist.

Die Frucht reift im October.

Nr. 175. Die lange, weiße Dechantsbirne. Le Doyenné blanc longue. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. U. H. S. 57. D. O. C. Nr. 34.

Eine nur mittelmäßig große, noch wenig bekannte, schöne, butterhaftschmelzende, köstliche Herbst-Tafelfrucht, die die **Beurré blanc** an Güte noch übertrifft. Ihre Form ist lang, fast wahrhaft birnförmig oder mehr russelettenartig; der Bauch sitzt stark über der Mitte nach oben, und rundet sich sanft abnehmend nach dem Kelch zu, wo sie eine Fläche bildet, worauf die Frucht gut aufsteht. Nach dem Stiel endigt sie kegelförmig, ohne Einbiegung, mit einer stumpfen Spitze. Eine vollkommene Frucht ist $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und 3 bis $3\frac{1}{4}$ Zoll lang. Der kleine, feinblättrige, oft unbedeutende Kelch ist offen, steht mehrentheils in die Höhe, und sitzt in einer kleinen, bald etwas engen, bald geräumigen Einsenkung, die ganz eben ist, aber gern etwas schief steht; auch bemerkt man über der Frucht keine wahren Erhabenheiten. Der ziemlich starke Stiel ist öfters in seinem Anfange etwas fleischig, und sitzt oben auf der kleinen stumpfen Spitze mit einigen Falten umgeben auf. Die Farbe der äußerst feinen Schale ist anfänglich ein grünliches Gelb, das aber bei der vollen Zeitigung das schönste, blasse Citronengelb wird, wie bei der **Beurré blanc**. Die Sonnenseite hat nur selten einen leichten Anflug einer blassen Röthe. Die Punkte sind sehr fein, häufig und gelbgrau von Farbe, auch finden sich noch an jeder Frucht feine, hellgraue Anflüge von Rost oder Rostfiguren. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, überfließend von Saft, butterhaftschmelzend, weßhalb sie zu der Familie der Butterbirnen gehört, und hat einen erhabenen, gewürzhaften, feinen Muskatellergeschmack, der den der **Beurré blanc** noch übertrifft. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind lang und schmal, und enthalten viele, schöne, sehr langgespitzte, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt im October, hält sich 4 Wochen, und riecht sehr angenehm in der Zeitigung.

Der Baum wird nicht groß, und hat in Wuchs und Ansehen viel Ähnliches von der **Beurré blanc**, nur sind die Blätter schmäler und der Blattstiel viel länger und dünner; die Äste sind schlank und dünn, und hängen sich mit den Spitzen herabwärts; er setzt viel Fruchtholz an, und wird sehr tragbar. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Der Baum geräth hochstämmig vortrefflich, ist sehr fruchtbar,

und kann auch in Zwergform, aber auf Wildling veredelt, recht gut erzogen werden. Verdient häufige Anpflanzung.

Nr. 176. Die Argenſon. Beurré d'Argenson. I. Cl. 2. (3.) Ordn. II. R.

D. V. Band. N. A. Seite 168.

Dieſe ſchätzbare Birne ſollen die Herren Gebrüder Baumann in Bollweiler aus den Kernen erzogen, und dem Andenken des berühmten, großen Landwirths, des Marquis von Argenſon, gewidmet haben.

Eine nur mittelmäßig große, vortreffliche October-Tafelfrucht. Ihre Form iſt dickbauchig-kegelförmig, zuweilen aber auch länglich kreiſelförmig, und hat viel Ähnliches von einer kleinen, grauen Herbſtbutterbirne. Der ſtarke Bauch ſitzt mehr nach dem Kelche hin, um den ſie ſich gut zurundet und eine Fläche bildet, auf der ſie oft etwas breit aufſitzt. Nach dem Stiel nimmt der Bauch ſchnell ab, und endigt mit einer mehr oder weniger verlängerten Kegelſpitze. Eine vollkommene Frucht iſt 2¼ bis 2½ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der kurzblättrige und hartſchalige Kelch iſt offen, und ſitzt oft in einer anſehnlich tiefen, mit einigen flachen Beulen umgebenen Einſenkung, die auch in deutlichen Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen, und deren Rundung verſchieben. Der ſtarke, fleiſchig ausſehende Stiel iſt ½ bis 1 Zoll lang, und ſitzt auf der kleinen, abgeſtumpften Spitze wie eingeſteckt, oder aus der Spitze hervorkommend. Die Grundfarbe der oft etwas rauhen Schale iſt vom Baum gelblichgrün, ſpäter wird ſie hellgelb, ohne Röthe auf der Sonnenſeite, dagegen findet ſich mehr oder weniger zimmtfarbiger Roſt, theils in ganzen Stellen, theils nur wie angeſprengt an der Frucht, und nur ſelten iſt die Schattenſeite davon rein. Das Fleiſch iſt weiß, triefend von Saft, im Munde ganz zerfließend und von einem recht angenehmen, der Beurré gris ſehr ähnlichen Geſchmack, dem aber noch etwas von Wildheit beigemiſcht zu ſeyn ſcheint, ſo daß ſie weniger erhaben, als dieſe iſt. Das Kernhaus hat keine hohle Achſe; die Kammern ſind geräumig, muſchelförmig, und enthalten viele ſtarke, ſpitze, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben oder Ende Octobers und hält ſich 3 Wochen.

Der Baum wächſt lebhaft, belaubt ſich ſchön, und ſetzt bald und viel kurzes Fruchtholz an. Der Blattſtiel hat feine, pfriemenförmige Afterblätter. Hat ſich bis jetzt noch recht gut auf der Quitte erhalten; die Frucht zeitigt mit der Beurré gris zugleich, und wird von dieſer in Hinſicht der Güte übertroffen.

Nr. 177. Die unvergleichliche Bergamottte. La Bergamotte nonpareille. I. Cl. 1. Ordn. I. R.

Chr. H. Wb. S. 158.

Eine anſehnlich große, vortreffliche, frühe Winterbirne. Der Kelch und Stiel ſitzen eingeſenkt. Die Farbe der Schale iſt

grün. Das Fleiſch iſt ſchmelzend, vollſaftig und von einem unvergleichlichen, erhabenen Geſchmack.

Die Frucht zeitigt im October und hält ſich oft bis Ende Decembers. Die wahre Zeitigung der Frucht iſt, ſobald die grüne Schale ins Gelbliche übergeht.

Der Baum iſt gegen den Froſt empfindlich, und leicht dem Krebs unterworfen.

Nr. 178. Die St. Lezain-Birne. Poire de St. Lezain. III. Cl. 3. Ordn. III. R.

Allg. T. G. Mag. Jahrg. I. S. 85. Taf. 5.

Stammt aus dem Jardin des Plantes zu Paris, von woher ſie von dem Hrn. Doctor Sickler an ſeinen Vater geſendet wurde.

Eine der größeſten bis jetzt bekannten Birnſorten, welche bei uns zwar nur zum Gebrauch in der Küche dienet, auch wohl noch wegen ihres vielen Zuckerſtoff haltenden Saftes zu Birnſyrup oder zum Welken benutzt werden kann. Die Geſtalt dieſer coloſſalen Frucht iſt hochbauchig-kegelförmig. Der Bauch ſitzt ⅔ der Fruchtlänge nach dem Kelch hin, um den ſie ſich flachrund zuwölbt, und eine breite Fläche bildet, auf der ſie gut aufgeſtellt werden kann. Nach dem Stiel läuft ſie ohne Einbiegung kegelförmig oder coniſch zu, und bildet eine ſchöne und regelmäßig abgeſtumpfte Spitze. Eine auf Hochſtamm erwachſene, vollkommene Frucht iſt 4½ bis 5½ Zoll hoch und in ihrem ſtärkſten Durchmeſſer 3 bis 3½ Zoll breit *). Der kleinblättrige, weißwollige Kelch iſt offen, und ſitzt ſchön ſternförmig in einer weitgeſchweiften und tiefen Einſenkung, auf deren Rande ſich beulenartige Erhabenheiten bilden, die oft breit erhaben, gewöhnlich aber nur flach über den Bauch hinlaufen, ſich aber an dem Anfange der Stielſpitze verlieren, wobei die Rundung der Frucht doch nur wenig entſtellt wird. Der nicht allzuſtarke Stiel iſt 2 Zoll lang, holzig, und ſteht auf der kegelförmigen Spitze obenauf, gewöhnlich iſt dieſe mit einer Fleiſchbeule beſetzt, welche die eine Seite der Spitze etwas verlängert, den Stiel auch häufig etwas auf die Seite drückt. Die Farbe der ſtarken Schale iſt vom Baum hellgrün, zeitig ſchmutzig grün, oder grünlichgelb mit vielen großen, dunkeln und hellbraunen Flecken hier und da überzogen, welche aber keine eigentlichen Roſtüberzüge wie bei der Beurré gris ſind, ſondern mehr den Lagerflecken der Früchte ähnlich ſehen. Die Sonnenſeite hat keine Spur von Röthe, nur zeigen ſich auf dieſer jene braunen Flecken häufiger, als auf der Schattenſeite. Die Punkte ſind überaus reichlich über die ganze Schale verbreitet, ſie ſind ſtark, hellbraun und fallen deutlich in die Augen, auch findet man zuweilen einige ſchwarzbraune Baumflecken an manchen Früchten. Das Fleiſch iſt weiß, feſt zuſammenhängend, ſpäter milde, etwas ſteinicht, doch

*) Nach Sickler 4½ bis 5 Zoll Pariſer Maaß hoch und 3½ bis 9½ Zoll breit, was aber ſicher ein Druckfehler iſt, und 4½ Zoll heißen ſoll.

vollſaftig und von einem ſehr ſüßen, nicht unangenehmen, zuckerartigen Geſchmack. Das Kernhaus liegt ſehr nahe an dem Kelch, es iſt nicht groß, hat 5 Kammern, die mit vielen großen und kleinen Steinchen umſchloſſen ſind, aber nur wenig vollkommene, meiſtens ¼ Zoll lange, ſchwarze Kerne enthalten. Von dem Stiel läuft ein ſtarker, faſeriger Strunk bis zum Kernhaus hin, welcher dieſer Frucht beſonders eigen zu ſeyn ſcheint, und ſich merklicher darſtellt, als bei anderen großen Birnenarten.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des Octobers und hält ſich bis zu Ende des Novembers, wo ſie aber alsdann von der Mitte heraus teig wird.

Der Baum, von welchem ich im Herbſt 1835 mehre Früchte zur Unterſuchung erhielt, ſteht in Mühlberg, einem Erfurter Flecken, wohin er wahrſcheinlich von Kleinfahnern aus gekommen iſt; er iſt groß, und trägt jährlich ſeine großen Früchte. Das Blatt iſt ſehr groß, 3¾ bis 4 Zoll lang und 2 Zoll breit, es iſt nach beiden Enden ziemlich gleichmäßig zugeſpitzt, der Rand deſſelben ungezahnt, und von einer glatten, gelblichgrünen Farbe. Die Mittelrippe des Blattes iſt ein ſchöner, weißer Faden, aus welchem die Seitenrippen in der ſchönſten Ordnung auslaufen. Der Baum verdient in öconomiſcher Hinſicht, in einer vor Winden geſchützten Lage, wegen der Größe der Frucht Anpflanzung, indem eine einzige Birne von 1½ Pfund Schwere ¾ Pfund Saft gab, mithin zu Birnſyrup oder zu Birnwein wegen ihres reichlich enthaltenen Zuckerſtoffes vorzüglich zu verwenden iſt.

Nr. 179. Van Marum's Schmalzbirne. Beurré van Marum.

I. Cl. 2. (3.) Ordn. II. R.

D. III. B. N. A. S. 84. D. O. C. Nr. 7.

Ebenfalls eine neue Kernfrucht, welche der Hr. Prof. van Mons dem berühmten holländiſchen Naturforſcher und Director des Taylerſchen Muſeums in Harlem, Hrn. van Marum, widmete.

Eine gewöhnlich nur mittelmäßig große, auf Franz oft anſehnlich große, ſchöne und vortreffliche Herbſtbirne, welche ihrem Geſchmacke nach zu der wahren Familie der Muskateller-, der Schmalzbirnen gehört. Ihre gewöhnliche Geſtalt iſt kreiſelförmig, häufig am Stiel ſtark abgeſtumpft; doch giebt es auch länglichkreiſelförmige Früchte, zumal am Spalier, welche vollkommen die Form der dritten Ordnung annehmen. Der Bauch ſitzt ſtark unten nach dem Kelche hin, um den ſie ſich flachrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der ſie oft breit aufſitzt. Nach dem Stiel macht ſie oft keine wahre Einbiegung, und endigt ſtark abnehmend, oft ſtark abgeſtumpft, oder mit einer ziemlich kreiſelförmigen Spitze. Die Birne, welche ich in der zweiten Lieferung des pomologiſchen Wachscabinets Nr. 7. abformen ließ, war auf einem Franzbaum erwachſen, worauf ſämmtliche Früchte faſt dieſelbe Form hatten, ſo daß ich bewogen wurde, dieſe für die Hauptform anzunehmen; das Jahr darauf hatten aber die Früchte ſchon mehr eine abge-

Digitized by Google

stumpftere Form, und kamen der Beschreibung näher. Ein Beweis mehr, wie sehr sich die Formen der Früchte manche Jahre, und zumal auf Zwerg erzogen, von ihrer wahren Gestalt entfernen. Eine vollkommene Frucht selbst auf Hochstamm ist 2¾ Zoll breit und auch eben so hoch, öfters wird sie aber ¼ Zoll höher. Der hartschalige, hartblättrige Kelch ist offen, steht ziemlich in die Höhe, und sitzt in einer ansehnlichen, geräumigen, tiefen Einsenkung, auf der sich einige flache Beulen erheben, und die Rundung der Frucht oft ziemlich verschieben. Der sehr starke, holzige, charakteristisch lange Stiel ist 1½ bis 2 Zoll lang, sitzt auf der abgestumpften Spitze wie eingesteckt, selten in einer Grube, und ist stets mit einigen, oder einer starken Fleischbeule umgeben, von welcher er häufig etwas auf die Seite gedrückt wird. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baume gelblichgrün, oft schon strohgelb, wird aber in der vollen Zeitigung schönes Citronengelb, wobei man jedoch auf der Sonnenseite keine Spur von Röthe bemerkt. Die Punkte sind sehr zahlreich über die ganze Schale verbreitet, sie sind fein und zimmtfarbig, auch findet man mehr oder weniger reichlich zersprengten Rost und Rostfiguren an den Früchten. Das Fleisch ist schön weiß, körnig, überfließend von Saft, im Munde ganz zerschmelzend und von einem recht angenehmen, süßen Muskatellergeschmack. Das Kernhaus ist klein und hat keine hohle Achse; die Kammern sind enge, und enthalten nicht viele, an beiden Enden zugespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Octobers oder Anfangs Novembers und hält sich nicht über acht Tage, ohne teig zu werden.

Der Baum wächst ungemein lebhaft, bildet eine starke, schön belaubte, breite Krone, und ist sehr bald und recht fruchtbar. Der Blattstiel hat kurze, fadenförmige Afterblätter. Kommt recht gut auf der Quitte fort, und gibt einen schönen und recht tragbaren Spalierbaum.

Nr. 180. Noarschain. Noirschän. Noirchain. I. Cl. 2. (3.) Ordn. II. R.

D. VI. B. R. A. S. 170. D. O. C. Nr. 25.

Eine neue Kernfrucht, wahrscheinlich von dem Hrn. Prof. van Mons erzogen.

Die Frucht wird auf Hochstamm nur mittelmäßig, auf Zwerg aber oft wirklich sehr groß, dabei ist sie eine vortreffliche, späte October-Tafelbirne. In ihrer Bildung ist sie hochaussehend, stark abgestumpft kegelförmig, und hat dann mit einer Markgräfin Ähnlichkeit. Der Bauch sitzt ⅔ der Länge nach dem Kelch hin, um den sie sich halbkugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie noch gut aufstehen kann. Nach dem Stiel läuft sie oft ohne Einbiegung zu, und endigt mit einer starken, oft breit abgestumpften Kegelspitze. In ihrer schönsten Vollkommenheit auf Zwergstamm ist sie 2½ Zoll breit und auf der höchsten Seite 3¼ Zoll hoch, auf der niedrigen aber oft kaum

3 Zoll hoch; auf Hochstamm hingegen wird sie gewöhnlich 2 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der kurze, spitze, hartschalige Kelch ist offen, und sitzt in einer mehr oder weniger tiefen, mit flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die auch zuweilen über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist 1 Zoll lang, und steht in einer tiefen Höhle, deren Rand auf einer Seite höher ist, als auf der andern. Die Farbe der glatten Schale ist hellgrün, welches etwas ins Gelbliche spielt, und nur in der vollen Reife hellgelb wird. Auf der Sonnenseite findet man keine Spur von Röthe, dagegen um die Kelch- und Stielwölbung, so wie auch über den Bauch hin, oft reichliche Anflüge von Rost. Die Punkte sind stark, äußerst zahlreich über die ganze Schale verbreitet, und scheinen oft kleine Rostfleckchen zu seyn; häufig verdeckt der Rost die Punkte. Das Fleisch ist mattweiß, überfließend von Saft, fein, etwas körnig, ganz im Munde zerschmelzend und von einem angenehmen, erfrischenden, fein gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmack, der viel Ähnliches von dem der grauen Herbstbutterbirne hat. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind enge, und enthalten oft nur wenige, schwarze, langeiförmige, spitze Kerne.

Die Frucht zeitigt um die Mitte oder gegen Ende Octobers und hält sich volle 14 Tage.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, bildet eine schöne, kugelförmiglängliche Krone, und ist bald und reichlich tragbar. Der Blattstiel hat selten Afterblätter. Auf der Quitte kommt der Baum gut fort, und die Früchte werden darauf groß.

Nr. 181. Franz II. François II. I. Ch. 3. (2.) Ordn. I. R.

D. IV. B. R. A. S. 183. D. O. C. Nr. 41.

Ebenfalls ein Sämling von dem Hrn. Prof. van Mons.

Eine nur mittelmäßig große, aber sehr schätzbare October-Tafelfrucht. In Farbe, Form und fast in der Größe hat sie viel Ähnliches von der Beurré gris, ja manche Früchte sind von dieser fast nicht zu unterscheiden, obgleich der Wuchs der Bäume sehr verschieden ist. Ihre gewöhnliche Form ist conisch, häufig auch kreiselförmig, doch ist die erstere die gewöhnlichere. Der Bauch sitzt ⅔ der Länge, oft noch tiefer, nach dem Kelch hin, nach dem sie sich abnehmend ziemlich halbkugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie meistens noch gut aufsteht. Nach dem Stiel macht sie eine schnelle Einbiegung und läuft in eine mehr oder weniger abgestumpfte Kegelspitze zu, die öfters um den Stiel von Fleischwülsten verunstaltet ist. Eine conische Frucht ist auf Hochstamm 2¼ Zoll breit und 3 Zoll lang. Der kurzblättrige, hartschalige Kelch steht in die Höhe, ist offen und sitzt in einer kleinen, seichten, mit feinen Beulen umgebenen Einsenkung, die auch in flachen Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen und häufig deren Rundung verschieben. Der starke, holzige Stiel kommt aus dem Fleisch hervor, sitzt aber auch oft auf der Kegelspitze mit Fleischwülsten umgeben auf und ist 1 Zoll lang, oft etwas länger. Die Grundfarbe

der etwas rauh anzufühlenden Schale iſt in der Reife hellgelb, wovon aber nur wenig rein zu ſehen iſt, denn die ganze Schale iſt mit einem zimmtfarbigen Roſt überzogen, der öfters nur wie angeſprengt erſcheint, dabei iſt die Sonnenſeite bei freihängenden Früchten mit einer feuerfarbigen Röthe belegt, die aber auch häufig fehlt. Die Punkte ſind bald häufig und fein, bald undeutlich, und von Farbe wie der Roſt. Das Fleiſch iſt weiß, fein, etwas körnig, butterhaftſchmelzend, ſich ganz in Saft auflöſend, und von einem vortrefflichen, erhabenen, gewürzhaften, bergamottartigen Geſchmack. Das Kernhaus iſt ſehr klein; die Kammern ſind enge, enthalten aber doch viele, kleine, ſpitze, ſchwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt in der letzten Hälfte des Octobers, hält ſich aber nicht lange, weßhalb ihr Reifepunkt genau beobachtet werden muß.

Der Baum wächſt nicht ſtark, geht etwas breit, doch gut in die Luft, wie die Beurré blanc, trägt aber bald und reichlich. Der Blattſtiel hat ſelten Afterblätter. Zu Zwerg nicht auf Quitte, ſondern auf ſchwach treibende Wildlinge. Meine ſämmtlichen, auf Quitte veredelten Stämmchen ſtarben ſchon im zweiten Jahre wieder ab. Verdient häufige Anpflanzung.

Nr. 182. Liegel's Dechantsbirne. Beurré Liegel. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. ſyſt. Vz. Nr. 356. S. 89.

Dem, durch ſeine pomologiſchen Schriften rühmlichſt bekannten Herrn Apotheker Liegel in Braunau gewidmet.

Eine, oft anſehnlich große, recht vortreffliche Tafelfrucht, 2½ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Die Grundfarbe der Schale iſt in der Zeitigung goldartig, wovon aber nur wenig rein zu ſehen iſt, denn ein feiner, rauh anzufühlender Roſt überdeckt oft die ganze Schale; auf der Sonnenſeite zeigt ſich eine wie eingeſpritzte Röthe. Die Punkte ſind ſehr zahlreich. Das Fleiſch iſt ganz ſchmelzend, überfließend von Saft, und von einem erhabenen, kräftigen, zimmtartigen Zuckergeſchmack.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Octobers.

Nr. 183. Die Burchardt. Beurré Burchardt. I. Cl. 2. (3.) Ordn. II. R.

D. ſyſt. Vz. Nr. 355. Seite 89.

Dem Herrn Juſtizrath Burchardt in Landsberg an der Warthe gewidmet.

Eine ſchöne, anſehnliche, oft wirklich große, köſtliche Tafelbirne. In ihrer Geſtalt iſt ſie oft etwas eiförmig, 2½ Zoll breit und oft keine 2¾ Zoll hoch, öfters bedeutend größer. Die Farbe der Schale iſt in der Zeitigung hellgelb, ohne Röthe auf der Sonnenſeite, dagegen häufig mit einem feinen, zerſprengten Roſt überzogen. Das Fleiſch iſt

ganz ſchmelzend, überfließend von Saft, und von einem ſehr angenehmen, gewürzhaften, etwas alantartigen, ſüßen Geſchmack.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Octobers.

Nr. 184. Die Friesländiſche Birne. Hallemine bonne. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

Chr. H. Wb. Seite 180.

Stammt aus Hallum, einem holländiſchen Dorfe, und iſt wahrſcheinlich aus dem Kern einer Beurré blanc entſtanden. In jener Gegend iſt ſie unter dem Namen Hallemine bonne bekannt.

Ihrer Geſtalt und Farbe nach iſt ſie auf den erſten Anblick nicht wohl von der Beurré blanc zu unterſcheiden, mit welcher ſie die größte Ähnlichkeit hat. Die Unterſchiede, durch welche ſie ſich von jener auszeichnet, ſind folgende. Die Frucht iſt länger, als die Beurré blanc, bauchig, gegen den Stiel zu mehr abnehmend, dieſer iſt kurz und ſchwach und ſteckt etwas krumm gebogen in der Stielſpitze. Die Zweige des Baumes ſind ſtärker, rauh und heller von Farbe; auch ſind die Blätter des Baumes verſchieden, ſie ſind größer und ſchmäler, von meergrüner Farbe. Ihr Fleiſch iſt derb, aber ſaftig, ganz ſchmelzend, und von einem ſehr angenehmen Geſchmack.

Die Frucht reift etwas ſpäter, als die Beurré blanc, Ende Octobers.

Der Baum wird bald recht tragbar.

Nr. 185. Die Chevalier. Chevalier d'hiver. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. III. B. N. A. S. 88. D. O. C. Nr. 47.

Ebenfalls eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons, welche wie die November-Dechantsbirne keine Winter-, ſondern eine Herbſtfrucht iſt.

Eine mehr kleine, als mittelmäßig große Herbſt-Tafelbirne. Ihre Form iſt abgeſtumpft kreiſelförmig, der erhabene Bauch ſitzt mehr nach dem Kelch hin, um welchen ſie ſich gewölbt abrundet, ſo daß ſie noch darauf ſtehen kann. Nach dem Stiel macht ſie keine wahre Einbiegung und endigt mit einer abgeſtumpften Spitze. Eine Frucht von gewöhnlicher Größe iſt 2½ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch, auf der niedrigen Seite aber eben ſo hoch, als breit. Der ſchöne, oft ſternförmig aufliegende Kelch iſt weit offen, ſitzt der Frucht ganz gleich auf, oder nur in einer ebenen, ganz flachen Einſenkung. Über der Frucht ſelber bemerkt man keine Erhöhungen, doch iſt ſie häufig in die Breite verſchoben. Der ſtarke Stiel iſt 1 Zoll lang und ſteht in einer kleinen, engen, mit einigen Fleiſchwülſten umgebenen Grube. Die Farbe der nicht fettigen Schale iſt vom Baume ſtrohgelb und wird ſpäter ein helles Citronengelb, wobei freihängende Früchte auf der Sonnenſeite mit einem leichten erdartigen Roth leicht verwaſchen ſind; auch haben die Früchte mehr oder weniger feine, zimmtfarbige Roſtüberzüge.

Digitized by Google

Die Punkte ſind ſehr häufig, von Farbe wie der Roſt, nur in der Grundfarbe ſichtbar. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, überfließend von Saft, ſchmelzend und ſich ganz in Saft auflöſend und von einem etwas einſchneidenden, angenehmen, ſüßen Weingeſchmack. Das Kernhaus iſt klein; die Kammern ſind enge, enthalten aber doch viele, kleine, eiförmige, zimmtfarbige Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers und hält ſich gegen 14 Tage.

Der Baum wächſt recht lebhaft, treibt viel Holz, bildet eine etwas kugelförmige Krone und belaubt ſich ſtark, dabei wird er bald und recht fruchtbar.

Nr. 186. Die Comperette. La Comperette. I. Cl. 1. (2.) Ordn. I. R.

D. V. B. N. A. Seite 123.

Dieſe Frucht ſtammt von dem Hrn. Prof. van Mons; ob ſie aber eine Kernfrucht neuerer Zeit, oder ſchon eine alte, aber noch wenig bekannte Frucht ſey, iſt ſelbſt dem Hrn. GR. Diel bisher noch unbekannt.

Eine ſchöne, oft anſehnlich, gewöhnlich aber nur mittelmäßig große Herbſtbirne von ausgeſuchter Güte. In ihrer Form iſt ſie veränderlich, oft faſt eben ſo bergamottartig wie eine Herbſtbergamotte, aber auch eben ſo häufig kreiſelförmig. Der erhabene Bauch ſitzt ſtark unter der Mitte nach dem Kelche hin, um den ſie ſich plattrund zuwölbt und dadurch breit aufſitzt. Nach dem Stiel nimmt ſie ohne Einbiegung ſtark ab und endigt bisweilen mit einer abgeſtumpften, aber häufiger noch mit einer kleinen Kreiſelſpitze. In ihrer wahren Größe auf Hochſtamm iſt ſie 2½ Zoll breit und auch meiſtens eben ſo hoch; auf Zwerg iſt ſie 3 Zoll breit. Der ſchmale, feinblättrige Kelch iſt ziemlich offen und ſitzt in einer ſchönen, bald ebenen, bald mit einigen Beulen beſetzten Einſenkung, die dann auch deutlich über die ganze Frucht hinlaufen, doch meiſtens kaum bemerklich ſind. Der fleiſchig ausſehende Stiel iſt ½ bis ¾ Zoll lang und ſteht auf der Spitze wie eingeſteckt und häufig ſchief. Die Farbe der glatten Schale iſt vom Baum hellgrün, wird aber auf dem Lager ein helles Citronengelb, wobei man auf der Sonnenſeite keine Spur von Röthe bemerkt, dagegen ſind oft viele feine, zerſprengte Roſtanflüge über die Schale verbreitet. Die Punkte ſind zahlreich, ſehr fein, von Farbe wie der Roſt, und nur in der gelben Farbe deutlich zu ſehen. Das Fleiſch iſt weiß, überfließend von Saft, butterhaft, ganz zerſchmelzend, und von einem ſehr angenehmen, fein alantartigen, herrlichen Zimmtgeſchmack. Das Kernhaus iſt bei ſtarken Früchten offen, faſt calvillartig. Die Kammern ſind ſehr geräumig und enthalten oft viele, ſtarke, ſpitzeiförmige, am Kopfe ebenfalls etwas zugeſpitzte, hellbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers und hält ſich nur 14 Tage, wird aber alsdann teig.

Der Baum wächſt recht lebhaft, geht mit ſeinen Hauptzweigen

Digitized by Google

schön in die Luft, belaubt sich der Beurré blanc ähnlich, setzt viel kurzes Fruchtholz an und liefert bald und reichlich Früchte. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Zu Zwerg nur auf Wildling. Verdient häufige Anpflanzung.

Nr. 187. Onkel Petersbirne. Oncle Pierre. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. V. B. N. A. Seite 198.

Ebenfalls eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons.

Eine nur mittelmäßig große, butterhafte Octoberbirne für die Tafel. In ihrer Form, Farbe und Größe hat sie viel Ähnliches von der Verte longue, der langen, grünen Herbstbirne, und ist, wie diese, kegelförmig gestaltet. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie stark abnehmend eine kleine Fläche bildet, auf der sie nicht aufstehen kann. Nach dem Stiel nimmt sie schnell und stark ab und bildet eine abgestumpfte Kegelspitze. Eine gewöhnliche Frucht ist 2 Zoll breit und 3 Zoll lang. Der hartschalige Kelch liegt sternförmig auf und sitzt in einer flachen, fast der Kelchwölbung gleichen Einsenkung; über die Frucht laufen deutlich flache, oft ziemlich starke Erhabenheiten hin. Der holzige Stiel ist 1 Zoll lang und sitzt, häufig von einem Fleischwulst bekleidet, auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt. Die Farbe der etwas fettig anzufühlenden Schale ist ein schönes Grasgrün und wird später grünlichgelb, wobei man nur selten einen Anflug einer erdartigen Röthe bemerkt. Die Punkte sind sehr fein und zahlreich, aber dann nur erst deutlich zu sehen, wenn die Frucht anfängt, gelblich zu werden. Das Fleisch ist mattweiß, fein, saftvoll, butterhaftschmelzend, und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, feinzimmtartigen Zuckergeschmack, wie die lange grüne Herbstbirne. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind muschelförmig, und enthalten schwarze, starke, langgespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers und hält sich 14 Tage.

Der Baum wächst nicht frech und hat viel Ähnliches von der Beurré blanc. Er treibt stark abstehende, schlanke Seitenzweige und belaubt sich dadurch leicht, liefert auch bald Früchte.

Nr. 188. Die Aarer Pfundbirne. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. IV. B. N. A. Seite 223.

Eine vorzüglich große und schöne, sehr regelmäßig gestaltete Pfundbirne, welche in dem fruchtbaren Aarthal in der Nähe von Dietz zu Hause ist, deren eigentliche Abstammung aber nicht ausgemittelt werden konnte. Diese wahrhaft große, öfters bis zu 36 Loth schwere, frühe Herbstbirne ist zum rohen Genuß für den Landmann beliebt, giebt aber auch einen vortrefflichen Syrup. Von Form ist sie hochaussehend und eigentlich birn- oder spitzflaschenförmig. Der breite, stark erhabene, schön abgerundete Bauch sitzt ⅔ der Länge nach dem Kelch hin, um den sie sich halbkugelförmig abrundet und eine Fläche

Digitized by Google

bildet, auf der sie gut aufsteht. Nach dem Stiel zu macht sie eine sanfte Einbiegung und endigt mit einer starken, bald mehr, bald weniger abgestumpften Spitze. Eine vollkommene, auf Hochstamm erwachsene Frucht ist 3½ Zoll breit und 4¼ Zoll lang. Der kurzblättrige, hartschalige Kelch ist ziemlich offen und steht in einer kleinen, mit ganz flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, öfters aber auch der Fruchtwölbung ganz gleich auf; auch bemerkt man an der Frucht selber nur seichte, wenig bemerkbare, und keinesweges die Form entstellende Erhöhungen. Der ziemlich starke, holzige Stiel ist 2½ Zoll lang, sitzt auf der Kegelspitze, fast immer mit Fleisch umgeben, wie eingesteckt, und ist gewöhnlich noch mit einem Fleischwulst versehen. Die Farbe der sehr glatten Schale ist vom Baum ein etwas grünliches Gelb, das aber bald hellgelb wird. Freihängende Früchte sind auf der Sonnenseite mit einem blutartigen Hellroth bald leicht, bald auch ziemlich stark verwaschen, welches aber bei beschatteten Früchten fehlt. Um den Kelch oder Stiel sieht man nur etwas Weniges von Rost; dagegen sind die Punkte sehr zahlreich, hellbraun und im Roth oft stark sichtbar. Das Fleisch ist schön weiß, saftvoll, markicht, halbschmelzend, und von einem angenehmen, zuckersüßen, starken Muskatellergeschmack und Geruch. Das Kernhaus ist klein und hat eine starke, hohle Achse; die Kammern sind lang, enthalten aber sehr wenige vollkommene, recht langspitze, caffeebraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers, hält sich 14 Tage, verliert aber alsdann den Saft.

Der Baum wächst äußerst lebhaft, wird groß, geht gut in die Luft, setzt viel Fruchtholz an und liefert jährlich seine Früchte. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Verdient häufige Anpflanzung.

Nr. 189. Rouppe's Butterbirne. Beurré Rouppe. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. VI. B. N. A. Seite 159.

Eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons erzogen.

Eine etwas kleine, recht angenehme, butterhafte October-Tafelbirne. In ihrer Form ist sie kreiselförmig und hat viel Ähnliches von der Winterambrette. Der Bauch sitzt ⅔ der Länge nach dem Kelch zu, um den sie sich plattrund abwölbt und breit aufsitzt. Nach dem Stiel endigt sie ohne Einbiegung mit einer Kreiselspitze. Eine gewöhnliche Frucht auf Hochstamm ist 2 bis 2¼ Zoll breit und auch eben so hoch. Der kurze, hartschalige Kelch ist offen und sitzt in einer ebenen, nur unbedeutenden Einsenkung, oder fast der Frucht gleich; auch sieht man über den Bauch keine Erhabenheiten hinlaufen. Der dünne, holzige Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang und steht auf der kleinen Kreiselspitze wie eingesteckt. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist hellgrün, in der vollen Reife gelblichgrün, wovon aber oft sehr wenig rein zu sehen ist, indem ein rauher Rost fast die ganze Schale häufig in zer-

sprengter Manier dergestalt überzieht, daß man die Grundfarbe dazwischen rein zu sehen bekommt. Starkbesonnte Früchte haben auf der Sonnenseite einen leichten Anflug von Röthe, und eigentliche Punkte sind schwer von dem angesprengten Rost zu unterscheiden. Das Fleisch ist mattweiß, sehr saftvoll, butterhaftschmelzend, und von einem angenehmen, gewürzhaften Zuckergeschmack. Das Kernhaus hat keine hohle Achse; die Kammern sind muschelförmig und enthalten viele schwarze, eiförmige, vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers und hält sich gegen 14 Tage.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß, trägt seine Äste ziemlich stark abstehend und bildet eine etwas ausgebreitete Krone. Der Blattstiel hat lange pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 190. Hardenpont's Leckerbissen. Delices d'Hardenpont. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. IV. B. N. A. S. 191.

Der Herr Rath Hardenpont in Mons erzog diese, so wie mehre andere vortreffliche Birnensorten, die noch vorkommen werden, aus Samen, welche seinen Namen führen und sämmtlich auserlesene Früchte sind.

Eine mittelmäßig, selten ansehnlich große, ausgesucht gute Herbst-Tafelfrucht. In ihrer Form ist sie etwas unregelmäßig, bald dickbauchig, zugespitzt kegelförmig, bald aber auch häufig flaschenförmig, wie eine wahre Calebasse. Der stark erhabene Bauch sitzt $\frac{3}{4}$ der Länge nach dem Kelch hin, um den sie sich halbkugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie oft nicht aufstehen kann. Nach dem Stiel macht sie eine schnelle Einbiegung und endigt mit einer bald starken und breiten, bald ziemlich zugespitzten ächten Kegelspitze. In der flaschenförmigen Form ist sie auf der breitesten Stelle $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und $3\frac{1}{4}$ Zoll lang; die kegelförmigen, mehrentheils kleineren Früchte hingegen sind nur $2\frac{1}{4}$ Zoll breit und 3 Zoll lang. Der hartschalige, kurzblättrige Kelch ist offen und sitzt auf der meistens schiefen Fläche in einer oft starken, zuweilen mit einigen flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, welche in bedeutenden Erhöhungen, wie bei der St. Germain, über den Bauch hinlaufen. Der bald dicke und fleischige, bald holzige Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang, häufig mit Fleisch umringelt und auf die Seite gedrückt, öfters aber auch nur auf der Spitze wie eingesteckt. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum hellgrün, wird aber bald ein helles Citronengelb, wobei auf der Sonnenseite gar keine Röthe zu sehen ist, nur um die Kelchwölbung bemerkt man etwas Rost, öfters auch schwarzbraune Rostflecken an der Schale. Die Punkte sind hauptsächlich auf der Sonnenseite sehr zahlreich, sehr fein und hellbraun, auf der Schattenseite hingegen nur wenig sichtbar. Das Fleisch ist schön weiß, fein, ganz überfließend von Saft, butterhaftschmelzend, und von einem sehr angenehmen, zuckersüßen, etwas zimmtartigen Geschmack, der etwas Ähnliches von der weißen Herbstbutterbirne

hat. Das Kernhaus ist klein und hat keine hohle Achse; die Kammern sind muschelförmig und enthalten schwarze, eiförmige, scharf zugespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers oder Anfangs Novembers und dauert nicht über 14 Tage.

Der Baum wächst sehr kraftvoll, geht mit seinen starken Ästen schön in die Luft, belaubt sich stark und liefert, wenn er etwas ausgetobt hat, reichliche Früchte. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter. Kommt gut auf Hochstamm, aber nur ziemlich gut auf der Quitte fort.

Nr. 191. Die grüne Herbstapothekerbirne. Bon Chrétien vert. III. Cl. 2. Ordn. III. R.

D. III. B. N. A. S. 317. Stammt aus Saarbrücken.

Eine oft sehr große, durch ihren charakteristisch langen Stiel sich besonders auszeichnende Herbstbirne bloß für die Wirthschaft, besonders zur Syrupbereitung geeignet. Die Form ist bei den großen, den Pfundbirnen ähnlichen Früchten oft sehr unregelmäßig; bei den regelmäßigen, einer Sommerapothekerbirne ähnlichen sitzt der Bauch $\frac{2}{3}$ der Fruchtlänge nach dem Kelch hin, um den sie sich abnehmend platt zurundet, so daß sie daselbst gut aufgestellt werden kann. Nach dem Stiel macht sie eine Einbiegung und endigt mit einer stark abgestumpften Kegelspitze. Früchte von dieser Form sind $3\frac{3}{4}$ Zoll lang und 3 Zoll breit, von der unregelmäßigen Form aber findet man deren, welche 5 Zoll lang und $3\frac{3}{4}$ Zoll breit und durch Beulen meistens verschoben sind. Der spitze grüne Kelch ist offen und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen Einsenkung, auf deren Rand sich oft recht starke Beulen erheben, welche stark und unregelmäßig über die Frucht hinlaufen. Der auffallend starke, holzige Stiel ist $2\frac{1}{2}$ bis 3 Zoll lang, häufig krumm gebogen und steht in einer bald ziemlich tiefen, bald nur seichten, mit Fleischbeulen umgebenen Höhle. Die Farbe der starken Schale ist grasgrün und wird nur überzeitig etwas gelblich, ohne Spur von Röthe. Die Punkte sind sehr zahlreich und bestehen oft in starken, schwarzbraunen Fleckchen, die häufig zusammengeflossen, schmutzig aussehende Überzüge bilden. Das Fleisch ist weiß, grobkörnicht, nicht saftreich, abknackend, recht zeitig schmierig und markicht und von einem süßen Muskatellergeschmack. Das Kernhaus hat keine hohle Achse, es ist klein; die Kammern sind enge und enthalten oft gar keine vollkommenen Kerne.

Die Frucht reift im October oder Anfangs Novembers und hält sich nicht lange, sondern wird bald teig.

Der Baum wächst sehr frech und wird sehr hoch, er trägt seine Äste gut in die Luft, die aber gern etwas hernieder hängen, belaubt sich schön und trägt bald und sehr reichlich. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 192. Die Russelet St. Vincent. La Rousselet St. Vincent. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. V. B. N. A. Seite 147.

Auch diese vortreffliche Frucht ist von dem Hrn. Prof. van Mons und ihre eigentliche Herkunft noch ungewiß; vielleicht stammt sie aus einem Kloster, oder wurde dem berühmten englischen Admiral St. Vincent von ihrem Erzieher gewidmet.

Eine zwar nur mittelmäßig große, aber köstliche, späte Octoberbirne. Ihrer Form nach gehört sie eigentlich nicht unter die Russeletten, sondern mehr unter das Geschlecht der Muskatellerbirnen. Ihre wahre Gestalt ist fast eiförmig, oder hat ein stark abgestumpftes, conisches Ansehen fast wie eine recht starke, grüne Herbst-Zuckerbirne. Der Bauch sitzt $\frac{2}{3}$ unter der Mitte nach dem Kelch, um den sie sich abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsteht. In ihrer gewöhnlichen Größe, auf Hochstamm, ist sie $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und fast eben so hoch, oder $\frac{1}{4}$ Zoll höher. Der kurze, hartblättrige Kelch ist offen und sitzt in einer geräumigen, ansehnlichen, ziemlich ebenen Einsenkung; man bemerkt an der Frucht keine besonderen Erhabenheiten. Der dicke, fleischigaussehende Stiel ist $\frac{1}{2}$ Zoll lang und steht auf der abgestumpften Spitze bald wie eingedrückt, bald aber auch in einer kleinen Höhle. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist ein gelbliches Hellgrün, das in der vollen Zeitigung gelb wird. Auf der Sonnenseite findet man keine Röthe, dagegen ist die ganze Schale mit bald zusammenhängendem, bald zertheiltem Rost überzogen, zwischen welchem die Grundfarbe durchscheint. Die Punkte sieht man nur in der Grundfarbe deutlich. Das Fleisch ist schön weiß, fein, überfließend von Saft, butterhaftschmelzend, und von einem erhabenen, vortrefflichen, fein gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack, der mit der platten Crasanne Ähnlichkeit hat. Das Kernhaus ist nicht groß und hat keine hohle Achse. Die Kammern sind muschelförmig und enthalten viele schöne, am Kopf ebenfalls etwas zugespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers und hält sich wohl 3 Wochen.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht mit seinen Ästen schön in die Luft, belaubt sich ungemein schön, setzt bald viele Fruchtspieße an, wodurch er bald und recht fruchtbar wird. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Kommt sehr gut auf der Quitte fort.

Nr. 193. Die große, grüne Mailänderin. Grote Milan. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. V. B. N. A. S. 185.

Eine noch wenig bekannte, vortreffliche, große, späte October- oder frühe Novemberbirne, welche wahrscheinlich aus Italien nach Frankreich gekommen, von woher sie der Hr. GR. Diel erhalten hat. In ihrer Gestalt hat sie etwas Ähnliches von einer Napoleon: sie ist hochaussehend und breit abgestumpft kegelförmig. Der dicke Bauch

Von den Lehen und Mannschaften überhaupt.

Von den Lehen und Mannschaften überhaupt.

Was ein Lehen sey, und wie es entstanden.

Was ein Lehen sey, und wie es entstanden.

Ein Lehen ist ein Gut, welches ein Herr einem Andern, der ihm dafür Treue und Gehorsam leistet, auf gewisse Bedingungen, auf eine gewisse Zeit, oder auf Lebenszeit, oder auch auf Lebenszeit und noch einige Erben, verleihet. Ein solches Gut heißt ein Lehen, weil es der Herr dem Andern leihet, und der Andere es von ihm empfängt. Der Herr heißt der Lehenherr, der Andere heißt der Lehenmann, oder Vasall, oder auch Mann schlechthin. Die Treue und Gehorsam, welche der Lehenmann dem Lehenherrn leistet, heißt Mannschaft, oder Lehenpflicht, oder Lehenmannschaft. Die Bedingungen, unter welchen der Lehenherr das Lehen verleihet, heißen Lehenbedingungen, oder Lehenartikel. Die Zeit, auf welche das Lehen verliehen wird, heißt Lehenzeit. Die Erben, auf welche das Lehen noch nach dem Tode des Lehenmannes verliehen wird, heißen Lehenerben.

Ein Lehen ist ein Gut, welches ein Herr einem Andern, der ihm dafür Treue und Gehorsam leistet, auf gewisse Bedingungen, auf eine gewisse Zeit, oder auf Lebenszeit, oder auch auf Lebenszeit und noch einige Erben, verleihet. Ein solches Gut heißt ein Lehen, weil es der Herr dem Andern leihet, und der Andere es von ihm empfängt. Der Herr heißt der Lehenherr, der Andere heißt der Lehenmann, oder Vasall, oder auch Mann schlechthin. Die Treue und Gehorsam, welche der Lehenmann dem Lehenherrn leistet, heißt Mannschaft, oder Lehenpflicht, oder Lehenmannschaft. Die Bedingungen, unter welchen der Lehenherr das Lehen verleihet, heißen Lehenbedingungen, oder Lehenartikel. Die Zeit, auf welche das Lehen verliehen wird, heißt Lehenzeit. Die Erben, auf welche das Lehen noch nach dem Tode des Lehenmannes verliehen wird, heißen Lehenerben.

Ursprung der Lehen.

Ursprung der Lehen.

Die Lehen sind in Deutschland entstanden, als die Deutschen noch Heiden waren. Damals hatten sie noch keine Städte, sondern wohnten auf Dörfern, und jeder Hausvater hatte sein Gut für sich. Sie hatten auch noch keine Fürsten, sondern jeder Hausvater war sein eigener Herr. Wenn aber ein Krieg entstand, so versammelten sich die Hausväter, und wählten einen Heerführer, der sie in den Krieg führte. Dieser Heerführer hieß Herzog, und wurde nur für die Zeit des Krieges gewählt. Nach dem Kriege hatte er keine Gewalt mehr.

Die Lehen sind in Deutschland entstanden, als die Deutschen noch Heiden waren. Damals hatten sie noch keine Städte, sondern wohnten auf Dörfern, und jeder Hausvater hatte sein Gut für sich. Sie hatten auch noch keine Fürsten, sondern jeder Hausvater war sein eigener Herr. Wenn aber ein Krieg entstand, so versammelten sich die Hausväter, und wählten einen Heerführer, der sie in den Krieg führte. Dieser Heerführer hieß Herzog, und wurde nur für die Zeit des Krieges gewählt. Nach dem Kriege hatte er keine Gewalt mehr.

Als aber die Deutschen Christen wurden, und Könige bekamen, so wollten diese Könige auch Herzoge haben, die ihnen im Frieden gehorchten. Sie gaben also den Herzogen Güter, und machten sie zu Lehenmännern. Diese Herzoge gaben wieder Lehen an Andere, und machten sie zu ihren Lehenmännern. Und so kamen nach und nach alle Güter in Lehen.

Als aber die Deutschen Christen wurden, und Könige bekamen, so wollten diese Könige auch Herzoge haben, die ihnen im Frieden gehorchten. Sie gaben also den Herzogen Güter, und machten sie zu Lehenmännern. Diese Herzoge gaben wieder Lehen an Andere, und machten sie zu ihren Lehenmännern. Und so kamen nach und nach alle Güter in Lehen.

Was ein Lehenherr seinem Lehenmanne schuldig ist.

Was ein Lehenherr seinem Lehenmanne schuldig ist.

Der Lehenherr ist seinem Lehenmanne schuldig, daß er ihn in seinem Lehen schützt, daß er ihn nicht ohne Ursache aus seinem Lehen setzt, daß er ihn nicht ohne Ursache um sein Lehen bringt, daß er ihn nicht ohne Ursache in seinem Lehen stört, daß er ihn nicht ohne Ursache in seinem Lehen beschwert, daß er ihn nicht ohne Ursache in seinem Lehen kränkt, daß er ihn nicht ohne Ursache in seinem Lehen beleidigt, daß er ihn nicht ohne Ursache in seinem Lehen verletzt, daß er ihn nicht ohne Ursache in seinem Lehen tödtet.

Der Lehenherr ist seinem Lehenmanne schuldig, daß er ihn in seinem Lehen schützt, daß er ihn nicht ohne Ursache aus seinem Lehen setzt, daß er ihn nicht ohne Ursache um sein Lehen bringt, daß er ihn nicht ohne Ursache in seinem Lehen stört, daß er ihn nicht ohne Ursache in seinem Lehen beschwert, daß er ihn nicht ohne Ursache in seinem Lehen kränkt, daß er ihn nicht ohne Ursache in seinem Lehen beleidigt, daß er ihn nicht ohne Ursache in seinem Lehen verletzt, daß er ihn nicht ohne Ursache in seinem Lehen tödtet.

Was ein Lehenmann seinem Lehenherrn schuldig ist.

Was ein Lehenmann seinem Lehenherrn schuldig ist.

Der Lehenmann ist seinem Lehenherrn schuldig, daß er ihm Treue und Gehorsam leistet, daß er ihm nicht ohne Ursache aus seinem Lehen setzt, daß er ihm nicht ohne Ursache um sein Lehen bringt, daß er ihm nicht ohne Ursache in seinem Lehen stört, daß er ihm nicht ohne Ursache in seinem Lehen beschwert, daß er ihm nicht ohne Ursache in seinem Lehen kränkt, daß er ihm nicht ohne Ursache in seinem Lehen beleidigt, daß er ihm nicht ohne Ursache in seinem Lehen verletzt, daß er ihm nicht ohne Ursache in seinem Lehen tödtet.

Der Lehenmann ist seinem Lehenherrn schuldig, daß er ihm Treue und Gehorsam leistet, daß er ihm nicht ohne Ursache aus seinem Lehen setzt, daß er ihm nicht ohne Ursache um sein Lehen bringt, daß er ihm nicht ohne Ursache in seinem Lehen stört, daß er ihm nicht ohne Ursache in seinem Lehen beschwert, daß er ihm nicht ohne Ursache in seinem Lehen kränkt, daß er ihm nicht ohne Ursache in seinem Lehen beleidigt, daß er ihm nicht ohne Ursache in seinem Lehen verletzt, daß er ihm nicht ohne Ursache in seinem Lehen tödtet.

breit und nur $2\frac{1}{8}$ Zoll hoch, manchmal ist sie weniger breit und dann etwas länger, zuweilen aber auch so hoch, als breit, wodurch sie ein bergamottartiges Ansehen erhält, aber meistens ist sie doch russeletartig gestaltet. Der ansehnlich starke Kelch ist weit offen, liegt mit seinen bald kurzen, bald längern Ausschnitten sternförmig auf, und sitzt in einer etwas seichten, bald ebenen, bald mit einigen flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, wovon aber an der Frucht selber nichts zu bemerken ist. Der starke, holzige Stiel ist orleansfarbig, $\frac{3}{4}$ bis 1 Zoll lang, sitzt auf der kleinen Spitze wie eingesteckt, und ist häufig von einem kleinen Fleischwulst auf die Seite gedrückt. Die Farbe der zarten, oft etwas rauhen Schale ist vom Baum ein blasses Hellgrün, das später ein schönes Citronengelb wird. Die halbe Sonnenseite ist mit einem etwas erdartigen oder blutartigen Roth verwaschen. Die Punkte sind sehr zahlreich, im Rothen braun, im Gelben grün; dazu kommen noch mehr oder weniger Anflüge von einem braunen Rost, der oft in großen Flecken besteht. Das Fleisch ist weiß, körnig, um das Kernhaus gern etwas steinicht, voll Saft, in der vollen Reife butterhaftschmelzend und von einem eigenen, sehr angenehmen, wahren zuckerartigen Zimmtgeschmack. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind enge, und enthalten nur wenig vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers, doch mehrentheils erst im November, hält sich 3 Wochen, und erreicht selten den December, welkt aber gern etwas.

Der Baum wächst sehr lebhaft und stark, seine Äste trägt er etwas abstehend in die Luft, und bildet eine kugelförmige, licht belaubte Krone. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Zu Zwerg nicht auf Quitte.

Nr. 195. Die Eifersüchtige. La Jalousie. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. IV. B. N. A. S. 174.

Eine zwar alte, aber doch noch zu wenig verbreitete, ganz vorzüglich gute frühe Herbst-Tafelbirne von dem köstlichsten Geschmack. In ihrer Vollkommenheit ist sie wirklich groß, und in ihrer wahren Bildung recht dickbauchig kreiselförmig, und mehrentheils deutlich in die Breite etwas verschoben. Kleine Früchte haben aber öfters ein etwas stark abgestumpftes, kegelförmiges Ansehen. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie sich flach abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie breit aufsitzt. Nach dem Stiel macht sie oft auf einer Seite eine Einbiegung, und endigt schnell mit einer breiten, kurz stark abgestumpften Spitze. In der etwas verschobenen Form ist sie oft $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und 3 Zoll hoch, nicht selten aber etwas niedriger, als breit. Der kurzblättrige, hartschalige Kelch ist offen, und sitzt in einer geräumigen, mit flachen deutlichen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die sich am Bauch etwas beulenartig erheben. Der oft recht starke, fleischig aussehende Stiel ist 1 Zoll lang, steht auf der kleinen Spitze wie eingesteckt, oder auch in einer kleinen Grube, und ist

häufig von einem kleinen Fleischwulst auf die Seite gedrückt. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist vom Baum hellgrün, und wird später kaum etwas gelblichgrün; dabei ist die ganze Schale wie bei der Beurré gris mit einem zimmtfarbigen Rost mehr oder weniger überzogen. Die Sonnenseite ist bei ganz besonnten Früchten mit einer erdartigen Röthe leicht verwaschen. Die Punkte sind auf der Schattenseite undeutlich, auf der Sonnenseite hingegen oft sehr zahlreich und hellbraun von Farbe. Das Fleisch ist mattweiß, überfließend von Saft, fein, etwas körnig um das Kernhaus, ganz schmelzend und von einem kraftvollen, gewürzhaften Geschmack. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind enge, länglich, und enthalten viele schwarze, langgespitzte, oft aber nur taube Kerne.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Octobers und hält sich 4 Wochen, wenn sie nicht zu spät gebrochen worden.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß und bald fruchtbar. Der Blattstiel hat kleine Afterspitzen. Zu Zwerg nicht auf Quitte, sondern auf Wildling.

Nr. 196. Der kleine, grüne Jsambert. L'Isambert petit. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. III. H. S. 46.

Bei der Beschreibung der **Beurré rouge de la Normandie** ist schon erwähnt, daß diese der eigentliche Jsambert ist, welcher Name noch häufig der **Beurré gris** beigelegt wird; doch gibt es noch einen großen, grünen Jsambert, welcher aber bis jetzt noch nicht beschrieben ist, und später in dem Diel'schen Werke vorkommen wird.

Eine mittelmäßig große, köstliche, butterhaftschmelzende, späte Herbst-Tafelfrucht von dem angenehmsten Geschmack. Sie gehört in die große Familie der Butterbirnen und unter diesen in die Abtheilung der **Vertes longues**, der langen Grünen, mit deren Wuchse der Baum die größte Ähnlichkeit hat. Ihre Form ist veränderlich, bald ziemlich birnförmig, etwas rundbauchig, bald aber auch etwas kreiselförmig, häufig aber fast eiförmig. Um den Kelch nimmt sie breit ab, und bildet oft eine schöne Fläche, auf welcher die Frucht stehen kann. Der Bauch sitzt fast bei allen Formen ziemlich in der Mitte, nach dem Stiel hin macht sie nur eine sanfte Einbiegung, und verlängert sich mit einer etwas abgestumpften, kegelförmigen, bald kurzen, kreiselförmigen Spitze. Ihre gewöhnliche Größe auf Hochstamm ist $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll lang, so daß Breite und Länge selten mehr als $\frac{1}{4}$ Zoll verschieden sind. Der hartschalige Kelch mit seinen oft unbedeutenden Ausschnitten ist offen, und sitzt in einer kleinen, seichten, oder nur etwas tiefen Einsenkung, um die sich 1 bis 3 mehr oder weniger starke Erhabenheiten befinden, wodurch die Kelchfläche häufig verschoben wird. An der Frucht selber bemerkt man aber gar nichts Beulenartiges. Der ziemlich starke Stiel sitzt auf der kleinen, stumpfen Spitze obenauf, scheint aus dem Fleische herauszukommen, ist 1 Zoll

lang und mit einigen Falten umgeben. Die Farbe der etwas rauhen Schale ist vom Baum ein schönes Grasgrün, welches bei der vollen Zeitigung nur ein wenig gelblichgrün wird, ohne die geringste Röthe auf der Sonnenseite, wenigstens nur selten bemerkt man einen ganz leichten Anflug davon. Die feinen Punkte sind sehr undeutlich und bräunlich von Farbe, dagegen finden sich häufig braune oder schwärzliche Rostflecken oder kleine Rostanflüge an den Früchten. Das Fleisch ist gelblichweiß, um das Kernhaus etwas steinicht, sehr saftvoll, butterhaftschmelzend und von einem erhabenen, gewürzhaften Zuckergeschmack, durch eine feine Weinsäure etwas erhöht. Das Kernhaus ist klein und hat eine hohle Achse; die Kammern sind enge, und enthalten wenige vollkommene, länglichzugespitzte, caffeebraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers nach und nach den ganzen November hindurch.

Der Baum wächst stark, wird ansehnlich groß, belaubt sich sehr schön, und bildet eine holzreiche, hohe Krone; dabei ist er bald und recht fruchtbar. Ist vortrefflich zu Hochstamm, und gibt auch schöne Pyramiden, sowohl auf Wildling, als auf der Quitte, verlangt aber einen leichten, warmen, tiefgehenden Boden, sonst werden die Früchte nicht erhaben und bekommen viele Rostflecken. Der Baum kommt selbst in rauhen Gegenden gut fort, wenn sonst der Boden nur gut ist. Zu Spalier und Pyramiden vorzüglich geeignet.

Nr. 197. Die Russeline. La Rousseline. II. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. I. Heft, Seite 204.

Eine kleine, schöne und vortreffliche Herbst-Tafelbirne, welche in Deutschland noch wenig ächt angetroffen wird. Ihre Form ist sehr bauchig und wahrhaft kreiselförmig. Der Bauch ist in der Mitte am höchsten, nach dem Kelch rundet er sich stumpfspitzig ab, nach dem Stiel aber macht er oft eine starke Einbiegung, und läuft in eine schnell abnehmende, etwas stumpfe Spitze aus. Eine vollkommene Frucht ist 2 Zoll breit und eben so hoch, oder nur etwas höher; am Spalier aber wird sie oft $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und breit. Der kleine, meistens eingeschnürte Kelch steht in einer geringen, mehr engen, als geräumigen, mit vielen feinen Rippen umgebenen Einsenkung, wovon sich manchmal eine oder die andere beulenartig erhebt, und sich sichtbar erhaben über den Bauch hinzieht. Der ziemlich starke Stiel ist $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll lang, steht mit feinen Falten umgeben oben auf der Spitze auf, und ist fast immer durch einen Fleischfortsatz, oder starken Wulst auf die Seite gedrückt. Die Farbe der feinen, glatten, auf der Sonnenseite schön glänzenden Schale ist vom Baum hellgrün, das später schönes, blasses Citronengelb wird. Die Sonnenseite ist vom Stiel bis zur Kelchwölbung mit einem glänzend feuerartigen Roth verwaschen, in welchem man eine Menge feine, graue Punkte bemerkt, die in dem Gelben zwar eben so häufig, aber schön grün von Farbe

ſind. Das Fleiſch iſt gelblichweiß, vollſaftig, um das Kernhaus etwas ſteinig, faſt ſchmelzend, ſich ganz in Saft auflöſend und von einem zuckerſüßen, ſehr angenehmen Muskatellergeſchmack und Geruch. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kammern ſind enge, und enthalten ſchöne, langgeſpitzte, glänzendſchwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt in guten Jahren ſchon im halben October, gewöhnlich aber im Anfange des Novembers, hält ſich 3 bis 4 Wochen, wo ſie aber teig wird.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, treibt ſeine Äſte etwas weit abſtehend, und weil ſie lang und ſchlank ſind, ſo hängen ſie ſich gern, doch ſind ſie ſehr ſchön belaubt. Der Blattſtiel hat keine Afterblätter. Kommt in etwas feuchtem Erdreich ſehr gut auf der Quitte fort, und iſt darauf außerordentlich fruchtbar.

Nr. 198. Die Craſanne. La Bergamotte Crasanne. Beurré plat. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. I. H. S. 51. Chr. H. Wb. S. 154. T. O. G. VII. B. S. 158. Taf. 7.

Dieſe allgemein bekannte, hochgeſchätzte, vortreffliche Herbſt-Tafelfrucht wird auch wegen ihrer breitgedrückten Geſtalt die platte Butterbirne, Beurré plat, genannt. Da nun in Thüringen der Wildling von Motte unter dem Namen der getüpfelten Craſanne häufig verbreitet iſt, ſo wäre die Benennung platte Craſanne zur Unterſcheidung beider ſehr zweckmäßig. Die Zeichnung im Obſtgärtner iſt viel zu platt, und der wahren Craſanne ſehr unähnlich, indem ſie mehr der runden Sommerbergamotte T. O. G. I. B. S. 283. Taf. 14. ähnlich gezeichnet iſt; die Craſanne hat ſtets eine abgeſtumpfte, kreiſelförmige Spitze. Ihre wahre Form iſt abgeſtumpft kreiſelförmig, der Bauch ſitzt ſtark über der Mitte nach dem Kelche hin, um den ſie ſich platt abrundet, und ſtellt man ſie auf den Kelch, ſo ſcheint die Frucht eine breite, platte Fläche zu haben. Nach dem Stiel nimmt ſie ſtark ab, und endigt mit einer breitabgeſtumpften Spitze. In ihrer Rundung iſt ſie ſehr ungleich, ſelten ganz rund, meiſtens etwas breit oder länglich verſchoben. Eine vollkommene Frucht iſt 3 bis 3¼ Zoll breit und auch eben ſo hoch, manche Früchte ſind kleiner und etwas niedriger, als breit. Der kleine, offene Kelch ſteht meiſtens in einer ſeichten, doch bei manchen Früchten auch anſehnlich tiefen Einſenkung, um welche immer einige flache, beulenartige Erhöhungen ſtehen, welche auch über die Frucht hinlaufen und ihre Rundung öfters verſchieben. Der charakteriſtiſch lange, häufig krummgebogene Stiel iſt 2 bis 2½ Zoll lang, und ſitzt meiſtens auf der etwas unebenen, ſtumpfen Stielſpitze auf, oder in einer ſeichten, ſelten etwas tiefen Höhle, welche alsdann mit einigen Beulen umgeben iſt. Die Farbe der etwas fein rauhanzufühlenden Schale iſt ein bleiches Hellgrün, ohne Glanz, das ſpäter etwas wenig gelblicher wird, ohne Röthe auf der Sonnenſeite. Dagegen iſt die ganze Schale mit vielen grauen Punkten beſetzt, und dabei mit feinen hellgrauen, oder röthlichgrauen Roſtanflügen, welche

fast die Hälfte der Frucht einnehmen, bekleidet. Nur zuweilen schillert der Rost auf der Sonnenseite etwas röthlich. Das Fleisch ist mattweiß, butterhaftschmelzend, sehr voll Saft und von einem äußerst anziehenden, erquickenden, mit der feinsten Muskatellersäure erhabenen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die etwas geräumigen Kammern enthalten ziemlich viele vollkommene, langgespitzte, hellbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers oder Anfangs Novembers, hält sich, gut aufbewahrt, bis in den December, welkt endlich nur etwas, wird aber nicht teig.

Der Baum treibt ziemlich in die Höhe, wird sehr groß und fruchtbar, macht vieles Holz und belaubt sich sehr schön. Durch sein zitterndes Laub wird er leicht kennbar; er verlangt einen guten, warmen Boden und eine vor Winden geschützte Lage, indem seine Früchte leicht abgeworfen werden. Kommt gut auf der Quitte fort, und gibt, mäßig geschnitten, schöne und tragbare Pyramiden. Verdient, wegen seiner Fruchtbarkeit und der vorzüglichen Güte der Frucht, die häufigste Anpflanzung.

Nr. 199. Napoleon's Butterbirne. Beurré Napoleon. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. VIII. H. S. 60. D. O. C. Nr. 1.

Eine der allerbesten der neuen Kernfrüchte, welche in Mons von einem Weinschenk Namens Liart aus Samen erzogen worden, wofür er die goldene Medaille von der pomologischen Gesellschaft in Hennegau erhielt. Der Herr Abt Duquesne kaufte die erzogenen Stämmchen um einen hohen Preis, und widmete sie dem Kaiser Napoleon.

Diese ansehnliche, auf Zwerg oft wirklich große Birne ist wegen ihrer Saftfülle und ihres vortrefflichen Geschmackes eine der köstlichsten Tafelfrüchte, und durch frühe, fast alljährliche Fruchtbarkeit des Baumes wird ihr Werth noch mehr erhöht. In ihrer Form ist sie stark bauchig, hochaussehend, und hat viel Ähnliches von einer vollkommenen Marquise, oder von einer wohlgestalteten Sommer- oder Winterapothekerbirne. Der stark erhabene Bauch sitzt $\frac{3}{4}$ der Länge nach dem Kelch hin, um den sie sich plattrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie etwas breit aufsitzt. Nach dem Stiel macht sie eine starke Einbiegung, und endigt mit einer starken, aber breit abgestumpften Kegelspitze. In ihrer schönsten Vollkommenheit ist sie $3\frac{1}{2}$ bis $3\frac{3}{4}$ Zoll hoch und $2\frac{3}{4}$ Zoll breit, doch gewöhnlicher $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Zoll kleiner. Der meistens verstümmelte Kelch ist halb geschlossen, und sitzt bald in einer etwas seichten, bald aber auch in einer etwas engen und tiefen Einsenkung, die mit flachen, öfters auch mit starken Beulen umgeben ist, die als beulenartige Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen und deren Rundung oft stark verderben. Der sehr starke, holzige, wie fleischig aussehende Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und sitzt auf der starken, abgestumpften Spitze wie eingedrückt, oder auch in einer kleinen, mit

Fleiſchbeulen umgebenen Höhle. Die Farbe der glatten Schale iſt vom Baume ein helles Grün, welches nur nach und nach in der vollen Zeitigung ein hohes, ſchönes Citronengelb wird. Die Sonnenſeite iſt niemals geröthet, und ſelbſt am Spalier erzogen bleibt die Frucht einfarbig. Die Punkte hingegen ſind ſehr zahlreich und gleichmäßig über die ganze Schale verbreitet, ſie ſind fein und von Farbe braun. Häufig findet man noch viele braune Roſtflecken an den Früchten, die ganze Stellen einnehmen. Das Fleiſch iſt mattweiß, von Anſehen etwas grobkörnig, beim Durchſchneiden triefend von Saft, im Munde völlig zerfließend und von einem erhabenen, der Colmar ſehr ähnlichen Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt nicht groß und hat eine hohle Achſe; die Kammern ſind enge, und enthalten oft nur wenige, meiſtens unvollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Octobers und hält ſich, kühl aufbewahrt, bis in den December.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, wird groß und ſtark, geht mit ſeinen Äſten ſchön in die Luft, und bildet eine kegelförmige Krone. Die Fruchtſpieße bilden bald Fruchtaugen, die bald und ſchon im zweiten Jahre nach der Pfropfung Früchte liefern, weßhalb er die häufigſte Anpflanzung verdient. Der Blattſtiel hat nur zuweilen fadenförmige Afterblätter. Kommt auf der Quitte recht gut fort, und verdient, als Hochſtamm erzogen, die häufigſte Anpflanzung.

Nr. 200. Die rothe Confeſſelsbirne. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

Chr. H. Wb. S. 169. T. O. G. III. B. S. 28. Taf. 3.

Dieſe in Thüringen ſo häufig verbreitete, für die Wirthſchaft ſehr ſchätzbare Birne iſt ſelbſt in ihrer wahren Reife eine gute, wenn auch nicht ganz ſchmelzende, doch butterhafte Tafelfrucht, und zum rohen Genuß ſehr angenehm. In ihrer wahren Form iſt ſie länglichbauchig, ſtumpf zugeſpitzt. Der Bauch ſitzt ziemlich in der Mitte, von wo aus ſie ſich nach dem Kelch hin zugeſpitzt, aber unregelmäßig zuwölbt. Nach dem Stiel läuft ſie, mit einer kleinen Einbiegung auf einer Seite, in eine ſtumpfe, coniſche Spitze aus. Eine vollkommene Frucht iſt 2½ Zoll breit und faſt 3 Zoll lang. Der kleinblättrige Kelch iſt offen, und ſitzt in einer ziemlich tiefen, oft engen, mit feinen, oft ſtarken Beulen umgebenen Einſenkung wie eingeſchnürt, die ziemlich erhaben über den Bauch hinlaufen, und zuweilen deſſen Rundung verſchieben. Der ziemlich ſtarke Stiel iſt 1 Zoll lang, und ſitzt auf der ſtumpfen Spitze in einer kleinen, mit einigen Beulen umgebenen Grube. Die Farbe der etwas ſtarken und rauhen Schale iſt grünlichgrau, in der Reife wird ſie etwas gelblicher; die Sonnenſeite hingegen iſt mit einem röthlichbraunen, oft dunklen Braunroth angelaufen, wodurch ſie ein etwas düſteres Anſehen erhält. Die Punkte ſind häufig und ſtark, auch finden ſich noch mehr oder weniger Roſtfiguren an den Früchten. Das Fleiſch iſt gelblich, halbſchmelzend, etwas brüchig, ſchmeerig, doch hinreichend ſaftig und von einem gewürzhaften, ſüßen Zuckerge-

schmack. Das Kernhaus ist länglichspitz, gegen den Kelch zu mit Steinchen besetzt, und enthält schöne, schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Octobers und hält sich, etwas früher abgenommen, wohl 6 Wochen lang.

Der Baum wächst sehr stark, wird groß, ist gesund, und bildet eine stark mit Ästen besetzte, pyramidenförmige Krone, dabei ist er recht fruchtbar. Eine recht gute Frucht für den Landmann, welche zu jedem wirthschaftlichen Gebrauch gleich gut ist, weßhalb sie Empfehlung verdient.

Nr. 201. Die Herbstbergamotte. La Bergamotte d'automne.

I. Cl. 1. (2.) Ordn. I. R.

D. I. H. S. 38. Chr. H. Wb. S. 155. Berg. des Quintinye.

Eine ansehnlich große, und gewiß eine der ältesten und köstlichsten Tafelbirnen, welche auch in unserer Gegend, zumal am Spalier, ihre vollkommene Güte erreicht, aber noch sehr oft in sehr vielen Baumschulen unächt erzogen wird. Ihre Form ist etwas veränderlich, bald ziemlich plattgedrückt, bald wieder ziemlich stumpfspitzig nach dem Kelche hin. Ihre größte Breite hat sie stark oben nach dem Kelch, um welchen sie sich schnell und platt abrundet; nach dem Stiel nimmt sie aber ohne Einbiegung mit einer flacherhabenen Cirkellinie etwas ab, und endigt mit einer stark, oder doch merklich abgestumpften Spitze. In ihrer gewöhnlichen Größe ist sie $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll lang, zumal wenn sich die Frucht mit einer Spitze endigt. Der kleine Kelch ist offen, und steht bald in einer weiten, bald in einer kleinen, engen, seichten Einsenkung, die mehrentheils mit einigen kleinen Erhabenheiten umgeben ist. Die Frucht ist selten ganz rund, und mehrentheils durch breite, oft flache Erhabenheiten in ihrer Rundung etwas ungleich. Der starke, etwas fleischige Stiel ist $\frac{3}{4}$, selten 1 Zoll lang, und steht bei platten Früchten in einer kleinen, schönen Höhle, bei etwas spitzzulaufenden aber gerade obenauf, und ist alsdann mit einigen Falten umgeben. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum ein etwas mattes Hellgrün, welches in der Zeitigung hellgelblich wird, wobei noch häufig etwas Grünliches beigemischt ist. Nur selten hat die Sonnenseite etwas Röthe, und nur am Spalier und auf Quitte veredelt ist dieses zuweilen der Fall; dagegen findet man desto mehr feine, theils grüne, theils graue Punkte, und an den mehrsten Früchten feine Anflüge von Rost. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, fein, butterhaftschmelzend, saftvoll und von einem erhabenen, zuckerartigen Geschmack, der etwas angenehm Erfrischendes hat. Das Kernhaus ist geschlossen, herzförmig, mit der Spitze nach unten. Die Kammern sind platt, etwas enge, und enthalten lange, sehr spitze, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt Mitte Octobers oder Anfangs Novembers, und hält sich in kühlen Obstgewölben oft 3 Monate, indem die

Früchte nach und nach zeitigen, und alsdann einen feinen, muskirten Geruch bekommen.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, macht aber als Hochstamm grindiges Holz, trägt nur mittelmäßig, und verlangt durchaus einen warmen Stand und vorzüglich guten Boden. Man thut besser, wenn man diese vortreffliche Frucht bloß als Zwerg an freistehenden Geländern in einer Mittagslage erzieht, woselbst die Früchte ihre wahre Vollkommenheit erlangen. Kommt gut auf der Quitte fort.

Nr. 202. Der Wildling von Motte. Bezi de la Motte. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. I. H. S. 71. Chr. H. Wb. S. 195. T. O. G. XIII. B. S. 11. Taf. 1. D. O. C. Nr. 14.

Diese vortreffliche, zuckersüße Herbst-Tafelfrucht wurde in Frankreich als Wildling aufgefunden, und verdankt wahrscheinlich ihren Namen dem Finder oder Verbreiter dieser guten Birne. Ihre Form ist veränderlich, bald ziemlich rund und gleicht der Beurré blanc, bald ist sie etwas länglicher, welches aber nur seltener der Fall ist. Die Wölbung nach dem Kelche ist platt, so daß die Frucht gut aufsteht; nach dem Stiel läuft sie bald etwas flach, bald etwas abgestumpft spitzig zu, und gewinnt dadurch ein etwas längliches Ansehen. Eine vollkommene auf Hochstamm erwachsene Frucht ist 3 Zoll breit und auch eben so hoch, oft ist sie auch etwas niedriger, als breit, welches aber selten ¼ Zoll beträgt. Auf Zwerg wird sie aber oft sehr groß, und zuweilen 3½ Zoll hoch und eben so breit. Die im T. O. G. abgebildete Frucht ist wahrscheinlich von einem Zwergbaum genommen. Der offene, unbedeutende Kelch sitzt in einer ansehnlich tiefen, geräumigen, meistens ebenen Einsenkung, die nur zuweilen etwas Beulenartiges hat; doch ist die Frucht selber durch zwar flache, doch deutlich bemerkbare Erhabenheiten ungleich in ihrer Form. Der Stiel ist bald sehr kurz, bald ¾ Zoll lang, und steht in einer kleinen, bei manchen Früchten ebenen, bei den mehrsten aber mit Fleischbeulen umgebenen Höhle. Die dünne, etwas rauhe Schale ist vom Baum ganz grün, und wird in der vollen Zeitigung nur ein grünliches Hellgelb. Auf der Sonnenseite sieht man nie etwas von Röthe, dagegen ist die ganze Schale mit sehr vielen feinen und starken, erdgrauen Punkten übersäet, die zuweilen zusammenfließen und oft große Flecken bilden, und die Kelchwölbung mit einem feinen Rostüberzuge, wie bei der grauen Herbstbutterbirne, bekleiden. Bei stark besonnten Früchten sind die Punkte manchmal röthlichbraun. Das Fleisch riecht angenehm, ist weiß, sehr saftvoll, butterhaft ganz schmelzend und von einem sehr angenehmen, erhabenen, ganz zuckerartigen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind geräumig, und enthalten schöne, starke, vollkommene Kerne, worunter auch mehre taube sind.

Die Frucht zeitigt im halben October oder zu Ende, oft erst im November, und hält sich, kühl aufbewahrt, zuweilen bis in den December.

Der Baum wächst in der Jugend sehr lebhaft, aber später etwas langsam, und wird nur mittelmäßig groß. Seine Äste gehen schön in die Luft, stehen aber stark ab, und setzen eine Menge feine, stachelartige Fruchtspieße an, wodurch er das Ansehen eines im Felde stehenden Wildlings erhält, und seine Abkunft verräth, dabei aber wird er bald und recht fruchtbar, so daß mehre Früchte öfters an einem Fruchtkuchen zusammensitzen. Der Blattstiel hat sehr feine, fadenförmige Afterblätter. Der Baum kommt fast in jeder Lage und jedem Boden gleich gut fort, geräth sehr gut auf der Quitte, und bildet sehr bald schöne und frühzeitig tragbare Pyramiden. Eine vortreffliche Frucht für den Landmann.

Anmerk. In Thüringen ist diese vortreffliche Herbstbirne eher unter dem Namen der getüpfelten Crasanne bekannt; ich selber hielt sie anfangs für zwei verschiedene Sorten, bis ich durch die gleiche Vegetation deren Bäume, welche beide dornenähnliche Fruchtspieße hervorbringen, von dem Gegentheil überzeugt wurde. Stand und Boden geben dieser Frucht mehr oder weniger starke Punkte und Rostüberzüge.

Nr. 203. Die Prinzessin Marianne. La Princesse Marianne. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. IV. B. N. A. S. 196. D. O. C. Nr. 13.

Eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons, welche er der zweiten Prinzessin Tochter des jetzigen Königs von Holland widmete.

Diese vortreffliche späte October- oder frühe Novemberbirne ist von mittelmäßiger Größe und hat in ihrer Bildung viel Ähnlichkeit von einer Beurré gris, ist auch in der Form, wie diese, gern unregelmäßig. Der Bauch sitzt oft $\frac{3}{4}$ der Länge nach dem Kelche hin, um den sie sich gewöhnlich schnell und stumpf zuspitzt, so daß sie nicht aufstehen kann. Manche Früchte hingegen sind um den Kelch breiter und stehen dann gut auf. Nach dem Stiel macht sie eine schnelle Einbiegung und bildet eine regelmäßige Kegelspitze. In ihrer wahren Vollkommenheit ist sie 2 bis $2\frac{1}{4}$ Zoll breit und 3 Zoll lang. Der kleinblättrige Kelch ist halb offen und sitzt öfters in einer ziemlich tiefen, häufig durch Beulen fast verdrängten Einsenkung, die in starken und unregelmäßigen Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen und ihre Rundung oft verschieben und viereckig machen. Der holzige Stiel ist 1 Zoll lang und sitzt auf der Kegelspitze wie eingesteckt. Die Farbe der zarten, glatten Schale ist vom Baum gelblichgrün, wird aber bald hellcitronengelb, wovon aber bei manchen Früchten nur wenig rein zu sehen ist, indem ein feiner, zimmtfarbiger Rost oft die ganze Sonnenseite, hingegen die Schattenseite nur in zersprengter Manier überzieht; dabei ist sie ohne Röthe. Die Punkte sind nur im Rost sichtbar, häufig, fein und weißgrau, aber in der Grundfarbe sind sie undeutlich. Das Fleisch ist mattweiß, fein, überfließend von Saft, ganz sich auflösend im Munde, und von einem gewürzhaften, sehr angenehmen, fei-

nen, weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus hat keine hohle Achse; die Kammern sind muschelförmig, etwas grobkörnig in ihrer Umgebung und enthalten viele, schöne, langeiförmige, caffeebraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers oder Anfangs Novembers und hält sich 14 Tage; man muß sie mit der Schale genießen, wodurch ihr Geschmack erhöhet wird.

Der Baum wächst recht lebhaft, geht mit seinen Ästen fast pyramidalisch in die Luft und bildet eine kugelförmige Krone, dabei setzt er bald Fruchtholz an und trägt jährlich. Der dünne Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Kommt gut als Hochstamm fort; zu Zwerg nicht auf Quitte, sondern auf Wildling. Eine vortreffliche Tafelfrucht.

Nr. 204. Passa Tutti. II. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. I. H. S. 210.

Eine noch wenig bekannte italienische Birne, welche mit der grauen Dechantsbirne eine große Ähnlichkeit an Farbe, Größe und Gestalt hat, deren Fleisch aber etwas weißer und grobkörniger ist; auch ist der goldartige Überzug der Schale stärker, als bei jener, und nimmt gern etwas Röthe auf der Sonnenseite an. Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe und eine köstliche Herbst-Tafelfrucht. In ihrer Form ähnelt sie ganz der weißen Herbstbutterbirne, oder der grauen Dechantsbirne, und nimmt, wie erstere, gern zweierlei Gestalten an. Die Hauptform ist rundbauchig, nach dem Kelch mit einer schönen, flachrund zugewölbten Fläche, nach dem Stiel abnehmend und stark abgestumpft; doch giebt es auch Früchte, welche ein etwas längliches, stark abgestumpftconisches Ansehen haben. Eine Frucht von ersterer Form ist 2½ Zoll breit und eben so hoch, oder nur ein wenig niedriger, die länglich stumpfspitzigen hingegen sind immer etwas höher, als breit. Der kleine, fast unbedeutende Kelch steht in einer engen, schönen, nur mit flachen, sanften Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, wovon aber mehre flach und sanft sich über die Frucht hinziehen. Der starke, gelbe Stiel ist meistens sehr fleischig, ¾ bis 1 Zoll lang und steht in einer bald seichten, bald etwas tiefen Höhle und wird öfters durch einen Fleischwulst auf die Seite gedrückt. Die Grundfarbe der sehr feinen Schale ist ein durchschimmerndes Gelb, welches aber nie rein erscheint, indem die ganze Schale mit einem feinen, goldartigen Überzug, der eigentlich nicht rostartig, bekleidet ist, wozu noch ein etwas stärkerer, etwas rauh anzufühlender Rostanflug kommt, welcher hier und da, besonders aber um die Kelchwölbung, sichtbar wird. Auf der Sonnenseite wird diese Goldfarbe röthlich und bei manchen Früchten in der vollen Reife, wie bei der Beurré blanc, wirklich etwas carmoisinroth. Die Punkte sind sehr häufig, fein und dunkel zimmtfarbig. Das Fleisch ist sehr weiß, etwas körnig, saftvoll, im Kauen etwas rauschend, sich doch ganz auflösend, und von einem zuckerartigen, vortrefflichen Geschmack, der etwas Rosenähnliches hat, zumal wenn die

Digitized by Google

Frucht mit der Schale genossen wird. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind enge und enthalten nur wenige, lange, schwärzliche, vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im Anfange des Novembers, oft schon gegen Ende Octobers, hält sich aber nur 14 Tage, worauf sie melbicht oder faul wird.

Der Baum wächst nicht stark, macht feines Holz und trägt sehr reichlich, oft auf einem Fruchtkuchen 3 bis 4 Früchte zugleich. Der Blattstiel hat nicht immer feine und kurze Afterblätter. Gibt auf der Quitte schöne, kleine, äußerst tragbare Pyramiden.

Nr. 205. Heinrich der IV. Henri IV. II. Cl. 3. (2.) Ordn. II. R.

D. IV. Band, Seite 211.

Ist von dem Herrn von Bitzthumb nebst mehren andern Birnen erzogen worden.

Eine ansehnlich große, recht gewürzhafte Novemberbirne, von etwas abknackendem Fleisch. In Gestalt und Größe hat sie viel Ähnliches von einer Chaumontel. Der Bauch sitzt stark unter der Mitte nach dem Kelch hin, um den sich dieselbe abnehmend zurundet und eine Fläche bildet, auf der sie noch aufstehen kann, oft aber durch hervorstehende Beulen daran verhindert wird. Nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung und endigt mit einer starken, abgestumpften Kegelspitze. Eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll breit und $3\frac{1}{4}$ bis $3\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Der kurzblättrige Kelch ist ganz offen und sitzt in einer etwas engen, oft wirklich tiefen, mit flachen, beulenartigen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die breit erhaben über die Frucht hinlaufen und deren Rundung verschieben. Der starke, holzige Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang und steht auf der Spitze wie eingesteckt, ist aber auch oft durch einen Fleischwulst auf die Seite gedrückt. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist vom Baum ein grünliches Weiß, das mit der vollen Zeitigung hohes Citronengelb wird, wovon aber selten etwas rein zu sehen ist, indem ein zimmtfarbiger Rost die ganze Schale überzieht, durch welchen die Grundfarbe nur stellenweise durchscheint. Bei recht freihängenden Früchten ist die Sonnenseite mit einem leichten Anflug von erdartiger Röthe belegt oder leicht verwaschen. Bei beschatteten Früchten ist der Rostüberzug mehr zersprengt, und man sieht bei diesem die Grundfarbe deutlicher. Wahre Punkte sieht man oft gar nicht, nur in der reinen Grundfarbe werden sie sichtbar. Das Fleisch ist weiß, grobkörnig, abknackend, in heißen Jahren halbschmelzend, überfließend von Saft, und von einem recht angenehmen, gewürzhaften und wahren Zuckergeschmack. Das Kernhaus hat eine hohle Achse; die Kammern sind muschelförmig und enthalten eiförmige, spitze, caffeebraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Novembers, hält sich aber nicht lange, sondern wird gern teig; zu früh abgebrochen, welkt sie gern.

Der Baum wächst schön in die Luft, bildet eine kugelförmige Krone und ist sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 206. Die Amalia. Poire Amalia. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. III. B. N. A. S. 118.

Der eigentliche Ursprung dieser Birne ist bis jetzt noch nicht bekannt; sie kam als Marquise von Weimar an den Hrn. Prof. Crede nach Marburg, von welchem sie der Hr. GR. Diel erhielt.

Eine ungemein schöne, ansehnlich große October-Tafelfrucht, welche sich in manchen Jahren bis in den November erhält. In ihrer Gestalt nähert sie sich einer wahren Birnform, doch ist sie auch öfters pyramidalisch. Der erhabene Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie sich halbkegelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie meistens und oft gut aufstehen kann. Nach dem Stiel macht sie nur auf der einen Seite eine starke Einbiegung und endigt mit einer Kegelspitze. Eine vollkommene Birne ist $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und $3\frac{1}{4}$ Zoll lang. Der starkblättrige, hartschalige Kelch ist offen und sitzt in einer bald ansehnlich tiefen, bald aber auch ganz seichten, meistens ebenen Einsenkung; auch bemerkt man über die Frucht keine wahren Erhabenheiten. Der dicke, fleischige Stiel ist $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Zoll lang, in seinem Anfang stark fleischig und öfters mit Fleisch umringelt, welches zum Erkennungszeichen an dieser Frucht dienet. Die Farbe der zarten, glatten Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün, das aber später ein hohes Citronengelb wird, ohne daß man irgend eine Spur von Röthe auf der Sonnenseite bemerkt. Die Punkte sind dagegen sehr zahlreich, besonders auf der Sonnenseite, sie sind fein und hellbraun von Farbe. Das Fleisch ist schön weiß, fein, saftvoll, butterhaftschmelzend, und vom einem sehr starken, süßen Zimmtgeschmack. Das Kernhaus hat keine hohle Achse; die Kammern sind muschelförmig und enthalten nur wenig vollkommene, sehr große, lange, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt im Anfange des Novembers, hält sich aber nicht länger, als die **Beurré blanc**, und muß genossen werden, bevor sie zu gelb wird.

Der Baum wächst so lebhaft, wie die Marquise, geht mit seinen starken Ästen schön in die Luft, belaubt sich prachtvoll und liefert ziemlich bald und reichliche Früchte. Der Blattstiel hat spitze, pfriemenförmige Afterblätter. Kommt gut auf der Quitte fort.

Nr. 207. Die November-Dechantsbirne. Le Doyenné d'hiver. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. I. Band. N. A. Seite 179.

Eine neue Kirnfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons. Sie ist keine Winter-, sondern eine wahre Herbstbirne, und zeitigt gewöhnlich mit der weißen Herbstbutterbirne zugleich; in südlichen Gegenden

kann sie aber dessen ungeachtet eine Winterbirne seyn, wie ihr französischer Name auch anzeigt.

Eine schöne, mittelmäßig, oft auch ansehnlich große Butterbirne von vortrefflichem Geschmack. Sie gehört in die wahre Familie der Dechantsbirnen und hat mit der weißen Herbstbutterbirne etwas Ähnliches, noch mehr aber mit Coloma's Herbstbutterbirne. In ihrer Hauptform ist sie etwas kreiselförmig, nach dem Stiel stark abgestumpft; manche Früchte hingegen haben mehr etwas Eiförmiges. Bei den kreiselförmigen sitzt der Bauch tiefer nach unten zu, von wo sie sich nach dem Kelche hin etwas breit zuwölben und eine Fläche bilden, auf der sie fast flach aufsitzen. Nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung und endigt mit einer abgestumpften Spitze. Eine vollkommene Frucht ist $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll breit und gewöhnlich nur $\frac{1}{4}$ Zoll höher. Der kurzblättrige, harte Kelch ist halb offen und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen, mit einigen flachen Beulen umgebenen Einsenkung; auch laufen über die Frucht mehre flache Erhabenheiten hin. Der starke, dicke, fleischige Stiel ist kaum $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Zoll lang und sitzt auf der stumpfen Spitze wie eingedrückt, oder in einer kleinen, mit einigen Fleischbeulen umgebenen Höhle. Die Farbe der zarten Schale ist vom Baum hellgrün, wird aber in der Zeitigung helles Citronengelb. Auf der Sonnenseite bemerkt man gar keine Röthe, dagegen häufig ziemlich starke, zimmtfarbige Rostanflüge, welche doch aber auch an vielen Früchten gänzlich fehlen. Die Punkte sind sehr zahlreich und gleichmäßig vertheilt, deutlich und braun von Farbe. Das Fleisch ist schön weiß, körnig, überfließend von Saft, im Munde ganz schmelzend, und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, feinen, süßweinsäuerlichen Geschmack, der viel Ähnliches von der St. Germain hat. Das Kernhaus ist klein, fleischig, ohne hohle Achse. Die Kammern sind enge und enthalten schöne, starke, unten und oben zugespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Novembers oder Ende Octobers, und hält sich, ohne zu welken, 14 Tage bis 3 Wochen.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht mit seinen Ästen gut in die Luft, belaubt sich schön und ist sehr fruchtbar. Der dünne Blattstiel hat sehr lange, pfriemenförmige Afterblätter. Scheint auf der Quitte zu kümmern.

Nr. 208. Die Londoner Birne. Poire de Londre.

I. Cl. 2. Ordn. II. R.

Chr. H. Wb. S. 191.

Eine große, vortreffliche Herbstbirne von erstem Rang. Ihre Form ist rundlich, doch etwas höher, als dick, am Stiel abgestumpft; viele Früchte haben starke Rippen und Erhöhungen. Der Kelch ist klein und sitzt in einer unebenen, mit Beulen umgebenen Einsenkung. Der Stiel ist kurz und stark und steht in einer kleinen Vertiefung eingesenkt. Die Farbe der zarten Schale ist gelblichgrün, mit vielen

braunen Punkten überſäet. Das Fleiſch iſt butterhaftſchmelzend, ohne Steine, und von einem ſehr ſüßen, lieblichen Geſchmack.

Die Frucht reift im October und November. Eine vollkommene Birne wiegt oft 27 Loth.

Nr. 209. Graf Marcolini's Herbſtbutterbirne. Beurré du Comte Marcolini. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

Dieſe, ſo wie mehre andere neue Kernobſtſorten erhielt ich durch die Güte des Herrn Geheimen-Finanzraths von Flotow zu Dresden, mit der Bemerkung, daß der ehemalige Cabinetsminiſter Graf von Marcolini dieſe ſchöne Frucht von ſeinem Gute in Oberitalien mitgebracht, und daß man ſie in Dresden nach ihm benannt habe; ſie iſt demnach italieniſchen Urſprungs und gehört zur Familie der Vertes longues.

Eine nur mittelmäßig große, glänzend-grünlichweiße, vortreffliche ſpäte Herbſtbirne, welche in der Form viel Ähnliches von der langen Schweizerbergamotte hat. Ihre Geſtalt iſt länglicheiförmig, der Bauch ſitzt in der Mitte und wölbt ſich nach dem Kelch etwas abnehmend zu einer kleinen Fläche zu, auf welcher die Frucht gut aufgeſtellt werden kann. Nach dem Stiel nimmt ſie etwas mehr ab und endigt ohne Einbiegung mit einer ſchönen, regelmäßigen Kegelſpitze. Eine gewöhnliche Frucht iſt $2\frac{1}{2}$ Zoll lang und 2 Zoll breit. Der kleine, häufig fehlerhafte Kelch iſt offen und ſitzt in einer flachen, unbedeutenden Einſenkung, die mit einigen Unebenheiten umgeben iſt, wovon die eine Seite derſelben oft etwas höher erſcheint, als die andere. Selbſt über den Bauch hin bemerkt man flache Erhabenheiten, die aber die ſchöne Form der Frucht nur kaum merklich entſtellen. Der holzige, bleichgrüne Stiel iſt $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, mit einigen feinen Häkchen beſetzt, faſt wie bei der Leſchaſſerie, und ſteht auf der Kegelſpitze obenauf, doch legt ſich auf der einen Seite derſelben eine feine Fleiſchbeule an, wodurch dieſe etwas höher erſcheint, als die andere. Die Farbe der dünnen, glatten, mattglänzenden Schale iſt vom Baum ein bleiches Grün, welches in der Zeitigung ein weißgelbliches Grün wird, wobei auf der Sonnenſeite nur ein etwas dunkleres Bräunlichgrün ſichtbar iſt, in welchem die vielen gelblichhellbraunen Punkte daſelbſt deutlicher, als auf der Schattenſeite hervortreten. Eine eigentliche Röthe bemerkt man nicht an der Frucht, aber die vielen Punkte, womit ſie überall bedeckt iſt, und welche, wie ſchon erwähnt, auf der Sonnenſeite viel deutlicher, hingegen auf der Schattenſeite nur wie feine, weiße Tüpfchen in der Schale erſcheinen, geben der Frucht ein ſanft geſchäcktes Anſehen. Roſt bemerkt man nur um den Kelch in unbedeutenden ſchwachen Anflügen, oder Figuren. Das Fleiſch iſt weiß, butterhaftſchmelzend, etwas körnig, und von einem ſehr angenehmen, etwas muskirten, durch eine feine Citronenſäure erhabenen Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt groß und hat keine hohle Achſe; die Kammern

sind geräumig und enthalten viele länglichspitze, hellbraune Kerne. Die Kelchröhre ist nur ein schwarzer Streifen.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers oder Anfangs Novembers, und hält sich wohl 14 Tage bis 3 Wochen in ihrer Zeitigung.

Der Baum wächst in der Jugend sehr lebhaft, belaubt sich sehr schön, und trägt, als Pfropfreis aufgesetzt, schon im zweiten Jahr nach der Veredlung. Verdient Anpflanzung.

Nr. 210. Die rostfarbige Butterbirne. Beurré bronzé.

I. Cl. 1. (2.) Ordn. I. R.

D. V. Band. N. A. Seite 119.

Wahrscheinlich eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons, oder von dem Hrn. Grafen von Coloma. Darf mit der **Beurré vrai bronzé** Nr. 160 nicht verwechselt werden.

Eine etwas kleine, vortreffliche Herbst-Tafelbirne. In ihrer Bildung ist sie oft kreiselförmig, neigt sich aber mehr zu einer Kugel-, als zur wahren Bergamottform, besonders bei kleinen Früchten. Der Bauch sitzt meistens in der Mitte, von wo aus sie sich nach dem Kelch plattrund zuwölbt, so daß sie gut aufsitzt. Nach dem Stiel nimmt sie ohne Einbiegung schnell ab und bildet dann eine kleine Kreiselspitze, oder wölbt sich eben so wie nach dem Kelch hin. Eine gewöhnliche, auf Hochstamm erwachsene Frucht ist $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und meistens $\frac{1}{4}$ Zoll niedriger, oft aber auch eben so hoch. Der kurzblättrige, hartschalige Kelch ist weit offen, er sitzt in einer, oft ziemlich tiefen Einsenkung, auf deren Rand sich einige flache Erhabenheiten befinden, die nicht selten fast beulenartig die Rundung der Frucht verschieben. Der dicke, starke Stiel ist sehr kurz, selten $\frac{1}{2}$ Zoll lang und sitzt in einer kleinen, engen Höhle. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist vom Baum hellgrün und wird bald hellgelb, wovon man aber bei manchen Früchten, wie bei der **Beurré gris**, nur wenig sieht, indem ein brauner Rost fast die ganze Schale überzieht und nur auf der Schattenseite die Grundfarbe hier und da durchschimmern läßt. Bei recht besonnten Früchten sieht man zuweilen auf der Sonnenseite etwas von carmoisinrothen Flecken, oder der Rost färbt sich daselbst etwas goldartiger. Wahre Punkte findet man nur in der Grundfarbe, aber nur undeutlich angegeben. Das Fleisch ist schön weiß, überfließend von Saft, butterhaftschmelzend, und von einem sehr angenehmen, süßen, gewürzhaften, vortrefflichen Weingeschmack, der etwas Bergamottartiges, oder von einer **Beurré rouge de la Normandie** an sich hat. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind enge, enthalten aber viele, schöne, eiförmige, zimmtfarbige Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Novembers, oft später, und hält sich 3 Wochen.

Der Baum wächst nicht frech, trägt seine Äste etwas abstehend und bildet eine gewölbte Krone; dabei setzt er bald Fruchtholz an und

liefert bald Früchte, welche büschelweise an dem Fruchtholz sitzen. Der Blattstiel hat schöne, pfriemenförmige Afterblätter. Zu Zwerg nicht auf Quitte, sondern auf Wildling.

Nr. 211. Die Oken. Beurré Oken. I. Cl. 2. (1.) Ordn. II. R.

D. IV. B. N. A. S. 162.

Eine Abbildung von dieser Birne befindet sich im A. T. G. M. 1825. Auch diese neue Kernfrucht hat wahrscheinlich der Hr. Prof. van Mons erzogen und dem großen Naturforscher, Hrn. Hofrath und Professor Oken, gewidmet.

Eine etwas kleine, schön geformte, etwas bergamottähnliche, vortreffliche November-Tafelbirne. Ihre Form ist plattrund, mit einer kurzen Kreiselspitze. Der Bauch sitzt in der Mitte, nach dem Kelch wölbt sie sich flachrund zu und bildet eine Fläche, auf der sie gut stehen kann. Nach dem Stiel nimmt sie schnell und gewölbt ab und bildet eine kleine kreiselförmige Spitze. Eine vollkommene Frucht ist $2\frac{3}{8}$ bis $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und bald eben so hoch, oft aber auch $\frac{1}{4}$ Zoll niedriger. Der hartschalige, kurzblättrige Kelch ist ziemlich offen und sitzt in einer geräumigen, fast ebenen Einsenkung; auch bemerkt man über die Frucht hin keine Erhabenheiten, wodurch ihre Rundung entstellt wäre. Der starke, 1 Zoll lange Stiel sitzt auf der kleinen Spitze wie eingesteckt. Die Farbe der glatten, etwas starken Schale ist vom Baum gelblichgrün, wird in der vollen Zeitigung hellgelb, und hat auf der Sonnenseite bei ganz freihängenden Früchten einen ganz leichten Anflug von einer erdartigen Röthe, die aber in der vollen Reife die gelbe Farbe nur goldartiger macht. Auch findet man an jeder Frucht mehr oder weniger nur Anflüge von einem rauh anzufühlenden braunen Rost. Die wahren Punkte sind oft sehr undeutlich, hellbraun und fein. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, überfließend von Saft, ganz zerschmelzend, und von einem angenehmen, süßweinsäuerlichen Zuckergeschmack, der viel Ähnliches mit der grauen Herbstzuckerbirne hat. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind enge und enthalten kleine, caffeebraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im Anfange des Novembers und hält sich 3 Wochen lang.

Der Baum wächst nicht stark, setzt aber bald viel Fruchtholz an und liefert jährlich Früchte. Der Blattstiel hat nur selten Afterblätter. Zu Zwerg besser auf Wildling, als auf Quitte.

Nr. 212. Die Schweizerbergamotte. La Bergamotte Suisse. I. Cl. 2. (1.) Ordn. I. R.

D. I. H. S. 45. Chr. H. Wb. S. 157.

Die im T. O. G. III. B. S. 99. vorkommende lange Schweizerbergamotte ist, wie schon erwähnt, die eigentliche Schweizerhose, und die im T. O. G. VII. B. S. 15. beschriebene Birne ist die

frühe Schweizerbergamotte; die wahre Schweizerbergamotte hat demnach der Hr. Pfarrer Sickler gar nicht gekannt.

Eine schon längst bekannte, mittelmäßig große, sehr schön in's Auge fallende, köstliche Tafelfrucht, welche der Nr. 126. beschriebenen Herbstbergamotte vollkommen an Güte gleich kommt. Ihre Form ist veränderlich, bald ist sie käseartig-plattrund und merklich breiter, als hoch, doch hat sie mehrentheils die Form der platten Crasanne und läuft, wie diese, etwas stumpf zugespitzt nach dem Stiel hin, indem die Wölbung nach dem Stiel nicht wahrhaft platt, sondern etwas stumpf zugespitzt ist, wodurch die Frucht ein rundliches Ansehen bekommt und etwas unsicher auf dem Kelch steht. In dieser Form ist sie $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und auch eben so breit; plattere Früchte hingegen sind nach ersterer Form $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und nur $2\frac{3}{8}$ Zoll hoch. Der offene Kelch liegt mit seinen Ausschnitten, die aber oft fehlen, flach auf und sitzt bei regelmäßigen Früchten in einer unbedeutenden Einsenkung, die aber bei platten Formen etwas tiefer und geräumiger wird. Gewöhnlich ist der Rand der Einsenkung mit einigen flachen Beulen umgeben, die auch, zumal bei der platten Form, in Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen und ihre Rundung ungleich machen. Der starke Stiel ist $\frac{3}{4}$ bis 1 Zoll lang und steht in einer flachen, oft mit Fleischwärzchen umgebenen Höhle. Bei platten Früchten ist die Stielhöhle ansehnlich und meistens eben. Die Farbe der etwas rauhen Schale ist ein schönes Saatgrün, welches nur in der vollen Zeitigung etwas gelblichgrün wird. Auf diesem Grün ist die Schale mit vielen, bald schmalen, bald breiten, bandartigen, blaßgelben Streifen bezeichnet, die nur leicht und nicht regelmäßig aufgetragen sind, und nur auf der Sonnenseite bei freihängenden Früchten in's Röthliche schillern, meistens aber nur goldgelb sind. Die Punkte sind häufig, fein und grau; auch findet man in manchen Jahren schwärzliche Rostflecken an den Früchten. Das Fleisch ist weiß, feinkörnig, sehr saftvoll, butterhaftschmelzend und von einem erhabenen, zuckerartigen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind platt, geräumig und enthalten ziemlich viele vollkommene, sehr lang gespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt im November, selten Ende Octobers, und hält sich, kühl aufbewahrt, bis in den December; in ihrer Zeitigung bekommt sie einen angenehmen muskirten Geruch.

Der Baum wächst sehr lebhaft und zeichnet sich durch seinen pyramidenförmigen Wuchs besonders aus. Seine wenig abstehenden Äste gehen gerade in die Luft und bilden als Pyramide eine unansehnliche Krone, doch setzen sie bald Fruchtspieße an, wodurch der Baum sehr frühzeitig und recht tragbar wird. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter. Der Baum verlangt einen guten, trockenen Boden und warmen Stand, geräth alsdann als Hochstamm recht gut; zu Zwerg gibt er, auf Wildlinge veredelt, frühzeitig tragbare Pyramiden, auf der Quitte aber stirbt er bald wieder ab.

Nr. 213. Die grüne Herbstzuckerbirne. Le Sucré vert. I. Cl. 2. (3.) Ordn. II. R.

D. I. H. S. 87. Chr. H. Wb. S. 223. T. O. G. VII. B. S. 11. Taf. 1.

Diese alte, bekannte, aus Frankreich abstammende, beliebte Herbst-Tafelfrucht ist von mittelmäßiger Größe, und hat auch in unserer Gegend das Verdienst, daß der Baum ungemein fruchtbar ist, zumal in gutem Boden, verlangt aber durchaus einen sehr warmen Stand. In ihrer Form ist sie fast wie der Winterdorn gestaltet, nur nicht so groß, breitkegelförmig. Der Bauch sitzt manchmal ziemlich in der Mitte, größtentheils aber doch mehr nach dem Kelch hin, um den sich die Frucht schön plattrund zuwölbt. Nach dem Stiel macht sie oft eine kurze, stumpfe Spitze, oder verlängert sich etwas und endigt mit einer bald stark, bald ziemlich dünnen conischen, doch immer stark abgestumpften Spitze. In ihrer eigentlichen Form ist sie 2½ Zoll breit und auch eben so hoch, oder nur ein wenig höher; die etwas länglichen, kreiselförmigen oder eiförmigen Früchte hingegen sind oft 3 Zoll lang und nur 2½ Zoll breit. Der offene Kelch liegt mit seinen Ausschnitten flach und sternförmig in einer geräumigen, seichten, oder wenigstens nicht tiefen Einsenkung, die bald schön eben, bald durch einige flache Erhabenheiten oder feine Beulen schief gedrückt und worin immer etwas Rost sichtbar ist. Der starke Stiel ist 1 bis 1½ Zoll lang und steht häufig obenauf, oder in einer kleinen, mit Falten umgebenen Vertiefung, wodurch er oft auf die Seite gedrückt wird. Die Farbe der etwas starken Schale ist Anfangs ein mattes oder trübes Hellgrün, welches später etwas gelblicher, bei Spalierfrüchten aber auf der Sonnenseite etwas hellgelb wird. Röthe bemerkt man niemals auf der Sonnenseite; dagegen ist die ganze Frucht mit sehr vielen, äußerst feinen, grünen und gräulichen Punkten besetzt, wobei auch kleine Rostfiguren, besonders um den Kelch herum, bemerkbar sind. Das Fleisch ist gelblichweiß, etwas steinicht um das Kernhaus, sehr saftvoll, butterhaftschmelzend, und von einem erhabenen, zuckersüßen, etwas violenartigen Geschmack und angenehmen Geruch. Das Kernhaus ist geschlossen und hat eine hohle Achse; die Kammern sind nur für 2 Kerne geräumig und enthalten viele braune, langgespitzte Kerne. Von der Kelchröhre läuft der Blüthenstempel als ein schwarzer Faden bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt Anfangs Novembers, zuweilen schon Ende Octobers, hält sich aber nur in kühlen Gewölben bis in den December.

Der Baum wächst in der Jugend sehr lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, seine Äste gehen schön in die Luft und liefern sehr bald und fast jährlich viele Früchte. Der Blattstiel hat lange, pfriemenförmige Afterblätter. Verlangt durchaus einen warmen, trockenen Boden und den wärmsten Sonnenstand; in schlechtem Boden

kommt er gar nicht fort, erfriert leicht und liefert nur schlechte Früchte. Geräth sehr gut auf der Quitte.

Nr. 214. Tolsduyn's grüne Herbstzuckerbirne. Suyker Peer van Tolsduyn. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. IV. H. S. 18. Eine holländische Nationalfrucht.

Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe, schöner Form und eine vortreffliche, butterhafte Herbst-Tafelbirne, welche noch wenig in Deutschland bekannt ist, und vorzüglich wegen ihrer Haltbarkeit in ihrer Reifzeit, indem sie sich 6 Wochen, ohne teig zu werden, gut erhält, verbreitet zu werden verdient. Sie gehört in die Familie der Dechantsbirnen und nimmt gern zweierlei Formen an; bald ist sie schön rundbauchig und fast kreiselförmig, bald, wie eine **Beurré blanc**, abgestumpft kegelförmig gestaltet, und kommt dann der grünen Herbstzuckerbirne an Form und Größe ziemlich nahe. Der Bauch sitzt stark über der Mitte nach dem Kelch hin, um den sie sich schön abnehmend zurundet und eine Fläche bildet, auf der sie noch gut aufstehen kann. Nach dem Stiel nimmt sie ohne merkliche Einbiegung schnell ab, oder verlängert sich in eine abgestumpfte, etwas kegelförmige Spitze. Früchte der ersten Form sind 2¾ Zoll breit und auch eben so hoch, die kegelförmigen hingegen sind fast ¼ Zoll höher. Der kleingespitzte, hartschalige Kelch ist weit offen und sitzt gewöhnlich nur in einer etwas engen, nicht tiefen Einsenkung; bei manchen Früchten aber findet gerade das Gegentheil Statt. In der Einsenkung findet man keine Erhabenheiten; auch ist der Bauch der Frucht schön rund. Der Stiel steht auf der abgestumpften Spitze bald nur wie aufgedrückt und ist mit Fleisch umringelt, bald aber auch in einer ziemlich tiefen, engen Höhle, welche auf einer Seite höher, als auf der andern ist. Die Farbe der starken, etwas rauhen Schale ist vom Baum ein schönes helles Grasgrün, welches in der Zeitigung schön gelb wird, wobei aber immer etwas Grünes untermischt bleibt, wodurch sie mit dem Gelben marmorirt erscheint. Röthe bemerkt man nicht auf der Sonnenseite, hingegen sind die Punkte sehr zahlreich, stark, röthlichbraun, häufig dunkelgrün eingefaßt, dabei ist die Schale noch mit einem gleichfarbigen Rost mehr oder weniger angesprengt, der besonders um die Kelchwölbung große Stellen einnimmt. Das Fleisch ist mattweiß, grobkörnig, doch überfließend von Saft, butterhaftschmelzend in der vollen Zeitigung, und von einem sehr angenehmen, zuckerartigen Muskatellergeschmack, der grauen Herbstbutterbirne sehr ähnlich. Das Kernhaus ist auffallend klein; die Kammern sind sehr enge und enthalten nur sehr wenige eiförmige und hellzimmtfarbige Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Novembers und hält sich 6 Wochen gut.

Der Baum wächst sehr lebhaft und stark, seine Äste stehen schön in die Höhe, er setzt frühzeitig Fruchtholz an und trägt reichlich,

oft mehre Früchte beisammen. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter.

Nr. 215. Die Markgräfin. La Marquise. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. I. H. S. 132. Chr. H. Wb. S. 193. T. O. G. VII. B. S. 314. Taf. 17.

Eine ansehnlich große, köstliche, schmelzende, späte Herbst-Tafelfrucht, die auch häufig mit andern verwechselt und nicht immer ächt verbreitet wird. Sie ist eine der ältesten französischen Birnen, und der Hr. GR. Diel erhielt solche aus der berühmten Carthause zu Paris. Sie hat zweierlei Formen, welches wohl vom Boden herrühren mag; in einem ihr gehörigen warmen und etwas trockenen Boden nimmt sie ein etwas längliches, geschmeidiges Ansehen an und gleicht alsdann einer mittelmäßigen, schön geformten guten Winter-Christbirne, Bon Chrétien d'hiver. In fettem, feuchtem Boden, als Buschbaum oder Pyramide erzogen, soll sie unförmlich und groß werden. In ihrer regelmäßigen Form hat sie aber stets ein längliches Ansehen. Der gewöhnlich starke Bauch sitzt ziemlich hoch oben nach dem Kelche hin, um welchen sich die Frucht bald stark plattrund, bald sanft abnehmend zurundet. Nach dem Stiele zu biegt sich der Bauch etwas stark ein und endigt sich schnell in einer kurzen, stumpfen Spitze. Manche Früchte laufen ohne Einbiegung in einer stumpfen, kegelförmigen Spitze aus. Eine vollkommene Frucht ist 3¼ Zoll hoch und 2½ bis 2¾ Zoll breit. Der kleine Kelch ist offen und steht in einer seichten, etwas geräumigen, ziemlich ebenen Einsenkung; über dem Bauch sieht man sehr merkliche breite Erhabenheiten, die an manchen Früchten etwas beulenartig hervorstehen. Der Stiel ist bald 1 Zoll, bald 1¾ Zoll lang und steht auf der stumpfen Spitze, mit einigen Fleischfalten umgeben, obenauf. Die Farbe der etwas rauhen Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün, welches in der Zeitigung etwas gelblich wird. Die Sonnenseite hat nur selten etwas Röthe, hingegen ist die Schale überall mit sehr vielen feinen, dunkelgrünen, auf der Sonnenseite aber grauen oder bräunlichen Punkten besetzt, welche schön vertheilt sind. Auch findet man besonders um die Kelchwölbung fast an jeder Frucht noch feine, kleine Rostanflüge. Das Fleisch ist mattweiß, körnig um das Kernhaus, voll Saft, butterhaftschmelzend, und von einem erhabenen, zuckerartigen Geschmack, der etwas Ähnliches von der Beurré gris hat. Das Kernhaus ist geschlossen, hat aber eine lange, hohle Achse; die Kammern sind schön geräumig und enthalten braune, stark zugespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Novembers und hält sich oft den ganzen December hindurch, wird aber dann gern teig.

Der Baum wächst sehr lebhaft und stark und bildet eine etwas breite Krone, er wird groß und recht fruchtbar. Der Blattstiel hat

lange, schmale Afterblättchen. Verlangt einen leichten, sehr warmen Boden und kommt gut auf der Quitte fort.

Nr. 216. Die Truchseß. I. Cl. 2. (1.) Ordn. II. R.

D. IV. B. N. A. S. 166. D. O. C. Nr. 18.

Dieser neue Kernwildling wurde in Diez an der Lahn von einem Baumerzieher gewonnen und dem Hrn. GR. Diel in seine Sammlung verehret, und dieser widmete die vortreffliche Frucht dem Andenken seines verstorbenen Freundes, des durch sein Kirschenwerk so berühmten Herrn Freiherrn von Truchseß.

Eine nur mittelmäßig große, schön geformte November-Tafelbirne von einem sehr kraftvollen Geschmack und großer Fruchtbarkeit des Baumes. Sie gehört in die Familie der Dechantsbirnen und hat in Form und Größe viel Ähnliches von der Herbstbergamotte, noch mehr aber von der so schätzbaren grauen Dechantsbirne. Der Bauch sitzt etwas unter der Mitte nach dem Kelche hin, um den sie sich etwas flach und rund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsitzt. Nach dem Stiel nimmt sie bogenförmig gewölbt ab und endigt mit einer kleinen, abgestumpften Fläche. Eine auf Hochstamm erwachsene Frucht ist $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll breit und gewöhnlich auch eben so hoch, doch öfters $\frac{1}{4}$ Zoll niedriger. Da der Baum aber oft sehr voll hängt, so ist ihre gewöhnlichere Größe nur $2\frac{1}{4}$ Zoll breit und hoch. Der starke Kelch ist meistens offen und sitzt in einer geräumigen, oft ziemlich tiefen, bald ebenen, bald mit flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, welche bei manchen Früchten sichtbar über den Bauch hinlaufen, doch auch häufig fehlen. Der holzige Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll, zuweilen auch etwas länger und sitzt auf der kleinen Fläche in einer kleinen, mit einigen Falten umgebenen Grube. Die Farbe der glatten Schale ist hellgrün, wird später etwas gelblich; die Sonnenseite ist in warmen Jahren mit einer hellen, erdartigen Röthe verwaschen, die auch häufig gänzlich fehlt; dagegen hat die Frucht oft starke Rostüberzüge. Die Punkte sind sehr zahlreich, aber nur in der Grundfarbe sichtbar. Das Fleisch ist weiß, feinkörnig, überfließend von Saft, butterhaftschmelzend, und von einem erfrischenden, gewürzhaften, angenehmen, feinen Muskatellergeschmack, der viel Ähnliches von einer Crasanne oder St. Germain hat. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind enge, enthalten aber doch viele, kleine, zugespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben oder Ende Novembers und hält sich 3 Wochen lang.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, geht mit seinen Ästen gut in die Luft, die Äste hängen sich aber, von Früchten überladen, indem sich diese büschelweise zu 2 bis 3 Stück zusammen ansetzen, so daß man kaum die Blätter vor den Früchten sieht. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Der Baum verdient wegen seiner großen Fruchtbarkeit, häufig als Hochstamm erzogen zu werden,

verlangt aber einen trockenen Boden, in welchem er sehr gut fortkommt, gesund bleibt und ungemein reichlich trägt.

Nr. 217. Die Lansac des Quintinye. Lansac de Quintinye. Dauphine. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. VII. H. S. 15. Chr. H. Wb. S. 170. T. O. G. VIII. B. S. 381. Taf. 20.

Eine zwar alte, aber doch häufig noch unächt verbreitete, französische Tafelfrucht, welche ihren Namen von einer Frau von Lansac erhalten hat, die sie zuerst dem Dauphin, nachherigem König Ludwig XIV. überreichte, weßhalb sie auch häufig die Dauphine genannt wird. Die im T. O. G. befindliche Lansac ist nicht die ächte, sondern wahrscheinlich die im XVI. B. S. 100. vorkommende Franchipane, mit welcher sie mehr Ähnlichkeit in Gestalt und Reife hat; überhaupt wird sie noch in vielen deutschen Baumschulen unächt erzogen. In Christ's Handwörterbuch ist sie ebenfalls falsch beschrieben, hingegen treffen die Beschreibungen der Franchipane im T. O. G. und die Diel'sche Beschreibung der Lansac überein.

Die ächte Lansac ist eine mittelmäßig große, einfarbige, vortreffliche, zuckersüße Herbst-Tafelfrucht, und gehört in die Familie der köstlichen runden Butterbirnen. Ihre wahre Form ist rundbauchig-kreiselförmig, und nur selten verlängert sich die Kreiselspitze zu einem etwas länglichen Ansehen. Der erhabene Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um welchen sie sich platt zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsteht. Nach dem Stiel nimmt sie schnell ab und endigt, wie die wahre Herbstbergamotte, mit einer kleinen Kreiselspitze. In ihrer wahren Größe ist sie 2 Zoll breit und auch eben so hoch, oder nur etwas höher, die länglichaussehenden sind aber oft ¼ Zoll höher; doch giebt es auch zuweilen Früchte, die oft 2½ Zoll breit und auch eben so hoch sind. Der schmal und langgespitzte Kelch, welcher nicht selten ganz fehlt, ist offen und sitzt in einer seichten, selten ansehnlichen Vertiefung; öfters liegt er auf der Frucht ganz gleich auf, an deren Rande man einige Unebenheiten bemerkt, welche auch mehrentheils in flachen Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen und deren Rundung etwas verderben. Der starke Stiel ist ¾ bis 1¼ Zoll lang, steht auf der Kegelspitze wie eingesteckt und ist mit einigen feinen Fleischbeulen umgeben, wovon er häufig auf eine Seite gedrückt wird. Die Farbe der etwas starken Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün, welches später blaßgelb wird, wobei aber immer noch etwas Grünliches untermischt ist. Auf der Sonnenseite hat sie niemals auch nur einen Schein von Röthe. Die Punkte sind sehr zahlreich, besonders auf der Sonnenseite, sie sind stark, von Farbe rostbraun, dazu gesellen sich auch noch besonders um den Kelch dergleichen Rostanflüge und hier und da schwärzliche Rostflecken. Das Fleisch ist weiß, etwas in's Gelbliche spielend, fein, oft fast ohne alle Steine, speckartig, butter-

haftschmelzend, sich ganz auflösend, und von einem erhabenen, gewürzhaften, zuckersüßen, etwas muskirten Geschmack; auch riecht es sehr angenehm. Das Kernhaus ist geschlossen und läuft herzförmig in die Breite. Die Kammern sind geräumig und enthalten oft nur wenig vollkommene, starke, eiförmige, spitze Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs oder in der Mitte Novembers und hält sich, spät gebrochen und in kühlen Obstgewölben aufbewahrt, bis gegen Weihnachten, welches aber doch nur selten der Fall ist.

Der Baum wächst lebhaft, geht mit seinen Ästen schön in die Luft, belaubt sich nicht stark und bildet eine hohe kugelförmige Krone. Er hat in seinem Wuchs viel Ähnliches von der St. Germain, setzt bald Fruchtspieße an und ist dabei sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Der Baum erfordert zu seinem Gedeihen einen durchaus warmen, fruchtbaren, tiefgehenden Boden, verträgt keine Nässe, sonst werden seine Früchte fade und bald welk; auch dürfen diese nicht eher gebrochen werden, bis sich die Blätter färben und bald abfallen. Kommt auf der Quitte sehr gut fort und bildet schöne, lebhaft wachsende Pyramiden.

Nr. 218. Die Brüsseler Herbstmuskateller. Grosse de Pepins. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. III. B. N. A. S. 92.

Eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons. Sie ist nur mittelmäßig groß, aber eine schöne, wohlgeformte November-Tafelfrucht. In ihrer wahren Gestalt ist sie schön kreiselförmig und ähnelt an Form und Größe einer Herbstbergamotte. Der erhabene Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie sich halbkugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsitzt. Nach dem Stiel nimmt sie ohne Einbiegung schnell ab und endigt mit einer mehr oder weniger abgestumpften Spitze. Eine gewöhnliche Birne ist $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und auch eben so hoch. Der kleine, kurzblättrige Kelch ist geschlossen und sitzt in einer schönen, oft tiefen, mit feinen Falten oder Rippen umgebenen Einsenkung; auch laufen über den Bauch hin bemerkbare Erhabenheiten. Der ziemlich starke Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang und sitzt auf der abgestumpften Spitze in einer kleinen Grube, die oft noch durch einen Fleischwulst beengt ist. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum gelblichgrün, wird aber in der Zeitigung citronengelb, wobei man keine Röthe auf der Sonnenseite bemerkt. Dagegen ist die Frucht mit bald zusammenhängendem, bald zersprengtem, zimmtfarbigem Rost überzogen, so daß von der Grundfarbe fast nichts zu sehen ist. Die Punkte sind sehr zahlreich, fein, von Farbe wie der Rost, und nur in der Grundfarbe sichtbar. Das Fleisch ist weiß, körnig, überfließend von Saft, ganz schmelzend, und von einem angenehmen, gewürzhaften, erfrischenden, weinartigen Muskatellergeschmack. Das Kernhaus ist herzförmig und hat keine hohle

Achse; die Kammern sind enge und enthalten viele, kleine, eiförmige, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt gegen die Mitte des Novembers mit der Beurré blanc zugleich, und hält sich, wie diese, nur 14 Tage.

Der Baum wächst stark, geht hoch in die Luft, die untersten Äste hängen sich gern und bilden unten eine etwas breite Krone; er belaubt sich leicht, setzt aber bald Fruchtholz an und liefert reichliche Erndten. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 219. Van Tertolen's Herbstzuckerbirne. Suyker Peere van Tertolen. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. V. Heft, Seite 18. Eine holländische Frucht.

In ihrer gewöhnlichen Gestalt ist sie etwas klein, aber wohlgebaut und eine vortreffliche, butterhaftschmelzende November-Tafelfrucht. Sie hat in ihrer Form viel Ähnliches von einer Winterambrette, oder von einer kleinen, platten Crasanne, und man könnte sie, ohne die kleine Stielspitze, fast rund nennen. Der Bauch sitzt etwas über der Mitte nach dem Kelche hin, um den sie sich sanft abnehmend schön zurundet und eine Fläche bildet, auf der sie noch gut aufsitzt. Nach dem Stiel zu macht sie keine Einbiegung und endigt mit einer kurzen, abgestumpften Spitze, die ungefähr so lang ist, als der Bauch über der Mitte. Eine gewöhnliche Frucht ist 2¼ Zoll breit und auch eben so hoch. Der kleine, sehr hartschalige Kelch ist offen und sitzt in einer ziemlich weiten, aber seichten Einsenkung, in der man mehre feine Falten bemerkt; der Bauch selbst ist ziemlich rund, aber zuweilen doch etwas in die Breite verschoben. Der holzige Stiel ist stark 1¼ Zoll lang, oft in seinem Anfange etwas fleischig, ist auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt, und meistens noch mit einigen Fleischbeulen umgeben. Die Farbe der etwas rauhen Schale ist vom Baum ein helles Grün, welches aber in der vollen Reife ein schönes Citronengelb wird, wobei man zuweilen eine Art von einem leichten Anflug von Röthe bemerkt, die aber die Schale auf der Sonnenseite nur goldartiger zu machen scheint und selten als Röthe erkannt wird, bei den mehrsten Früchten aber gänzlich fehlt. Die Punkte sind bei dieser Frucht charakteristisch, sie sind stark, bräunlich, haselnußfarbig, und über die ganze Schale verbreitet, dabei bemerkt man noch kleine Flecken und Figuren, so daß man oft kaum die Hälfte der reinen Grundfarbe sieht. Häufig bedecken noch rauhe Rostüberzüge die wenig reinen Stellen der Schale. Das Fleisch ist mattweiß, sehr saftvoll, etwas steinicht um das Kernhaus, butterhaftschmelzend, überfließend von Saft, von einem erhabenen, süßen Zuckergeschmack und einem starken muskatellerartigen Geruch. Das Kernhaus ist sehr klein, öfters etwas unregelmäßig; die Kammern sind sehr enge und enthalten meistens unvollkommene, weißliche Kerne.

Die Frucht zeitigt gegen den halben November, nach der

Bergamotte Crasanne, mit der Leschasserie zugleich, und hält sich nicht lange.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, trägt sehr reichlich und büschelweise, und hat in seiner Belaubung etwas Ähnliches von der St. Germain. Der Blattstiel hat sehr lange, fadenförmige Afterblätter. Verdient allgemeine Anpflanzung.

Nr. 220. Kaiser Alexander. Beurré Alexandre. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. I. B. N. A. S. 204. D. O. C. Nr. 40. Eine Abbildung von dieser Frucht ist als Titelkupfer in D. II. B. N. A.

Diese köstliche neue Kernfrucht ist vom Hrn. Bouvier zu Jodogue erzogen, und Ihrer Majestät dem Kaiser Alexander von Rußland gewidmet worden.

Eine große, schöne, wahrhaft köstliche Tafelbirne von vortrefflichem Geschmacke. Ihre wahre Gestalt ist eiförmig, fast so abnehmend nach dem Kelch, als nach dem Stiel. Der breit erhabene Bauch sitzt in der Mitte, und nimmt allmählich nach dem Kelche ab, wo sie eine kleine Fläche bildet, auf welcher die Frucht kaum, oder auch nicht aufstehen kann. Nach dem Stiel nimmt sie mehr ab, läuft in einer stark abgestumpften Spitze aus, und endigt sich zuweilen um den Stiel mit Fleisch umringelt. Eine vollkommene, auf Hochstamm erwachsene Frucht ist 2½ Zoll breit und 3 Zoll lang. Der starkblättrige, meistens langgespitzte Kelch steht in die Höhe, ist ziemlich oder ganz offen, und sitzt in einer schönen, ansehnlich tiefen, mit flachen Beulen umgebenen Einsenkung; auch bemerkt man über den Bauch hin unregelmäßige, flache Erhabenheiten, wie bei der St. Germain. Der sehr starke, fleischige Stiel sitzt auf der stumpfen Spitze in einer kleinen Höhle, oder scheint aus dem Fleische hervorzukommen, und ist gewöhnlich ¾ Zoll lang. Die Farbe der glatten Schale ist hellgrün, und wird in der Zeitigung gelbgrün; nur stark besonnte Früchte haben auf der Sonnenseite eine etwas bräunliche Röthe. Die Punkte sind sehr zahlreich, fein und braun, besonders auf der Sonnenseite sichtbar, dazu findet man noch häufig einen feinen, braunen Rost, bald in großen Strecken, bald aber auch nur wie angesprengt an der Schale. Das Fleisch ist mattweiß, körnig, überfließend von Saft, fein, markicht, butterhaftschmelzend und von einem erhabenen, fein gewürzhaften Zuckergeschmack, der mit der Herbstbergamotte viel Ähnlichkeit hat. Das Kernhaus hat eine hohle Achse; die Kammern sind geräumig und muschelförmig, enthalten aber nicht viele an beiden Enden kurz zugespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben November, hält sich 14 Tage, und ist am schmackhaftesten, wenn die grüne Farbe gelblich wird.

Der Baum wird groß, wächst sehr lebhaft, geht mit seinen starken Ästen schön in die Luft, belaubt sich stark, und setzt bald, selbst

an den ſtarken Sommertrieben, viele Fruchtſpieße an, wodurch er frühzeitig und recht fruchtbar wird. Der Baum hat das Eigene, daß er häufig zweimal blühet, und zwar im Sommer an den 1 Schuh langen Fruchtruthen nochmals in der Spitze Blüthen hervorbringt, welche kleine bergamottförmige Früchte liefern, mithin unter die zweimal blühenden Birnbäume gerechnet werden kann. Der Blattſtiel hat nur hier und da Afterſpitzen. Zu Zwerg auf Wildling, ja nicht auf Quitte, worauf er mir ſelbſt, nachdem ich vorher die Beurré blanc darauf geſetzt, dennoch abſtarb. Verdient die häufigſte Anpflanzung.

Nr. 221. Die Brugmans. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. I. B. N. A. S. 200.

Eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons, und dem zu Leyden verſtorbenen berühmten Naturforſcher Hrn. Brugmans gewidmet. Die Frucht iſt von mittelmäßiger Größe, aber eine vortreffliche November-Tafelbirne von ausgeſucht gutem Geſchmack. Sie hat in Form und Größe viel Ähnliches von einer Beurré gris; der Bauch ſitzt mehr nach dem Kelch hin, um den ſie ſich meiſtens plattrund zuwölbt, und eine Fläche bildet, auf der ſie gut aufſteht. Nach dem Stiel nimmt ſie allmählich ab, und bildet oft eine wahre Kegelſpitze, aus welcher der Stiel hervorkommt. Eine gewöhnliche Frucht iſt 2 Zoll breit und 2½ Zoll lang. Der kurzblättrige, meiſtens verkrüppelte Kelch ſitzt in einer etwas engen, anſehnlich tiefen, ebenen Einſenkung, auch bemerkt man an der Frucht keine wahren Erhabenheiten hinlaufen, obgleich dieſelbe nicht ganz rund iſt. Der ſtarke, dicke, fleiſchig ausſehende Stiel iſt ½ bis ¾ Zoll lang, kommt aus der Kegelſpitze hervor, und iſt häufig von einem Fleiſchwulſt auf die Seite gedrückt. Die Grundfarbe der etwas feinrauhen Schale iſt vom Baum hellgrün, und wird in der vollen Reife hellgelb, wovon aber oft wenig zu ſehen iſt, indem ein feiner, zimmtfarbiger Roſt die ganze Schale überzieht, ſo daß nur auf der Schattenſeite die Grundfarbe ſtellenweiſe ſichtbar iſt. Stark beſonnte Früchte haben zuweilen etwas von Röthe auf der Sonnenſeite. Das Fleiſch iſt weiß, ſpielt etwas ins Gelbliche, dabei iſt es fein, ſaftvoll, ganz butterhaftſchmelzend und von einem erhabenen, vortrefflichen, gewürzhaften Zuckergeſchmack. Das Kernhaus hat keine hohle Achſe und iſt groß; die Kammern ſind ſehr geräumig, und enthalten viele, ſchwarzbraune, ſtarke, eiförmige Kerne.

Die Frucht zeitigt in der Mitte oder gegen Ende des Novembers, hält ſich 14 Tage bis 3 Wochen, und zeitigt gewöhnlich nach der Beurré gris.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, belaubt ſich ſchön und ſtark, ſetzt bald viel kurzes Fruchtholz an, und iſt ſehr fruchtbar. Der Blattſtiel hat nur hier und da pfriemenförmige Afterblätter. Kommt recht gut auf der Quitte fort.

Digitized by Google

Nr. 222. Die Metzer dickstielige Wintermuskatellerbirne. Muscat d'hiver à grosse queue. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. XXI. H. S. 191.

Eine etwas kleine, wohlgeformte November- oder December-Tafelbirne von einem eigenthümlichen, angenehmen Muskatellergeschmack. Ihre Form ist rund und etwas kreiselförmig, sie ähnelt in dieser Hinsicht der Winterambrette. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelch hin, woselbst sich die Frucht kugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie selten etwas breit aufstehen kann. Nach dem Stiel endigt sie ohne Einbiegung mit einer kurzen, starken, breitabgestumpften Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 2¼ Zoll lang und eben so hoch. Der harte Kelch ist weit offen, und liegt sternförmig obenauf, oder in einer ganz seichten, ebenen Einsenkung, auch über der Frucht bemerkt man keine Erhabenheiten, obgleich selbige oft nicht ganz rund erscheint. Der charakteristisch dicke, holzige Stiel ist ½ Zoll lang, und steht auf der Spitze ohne Vertiefung obenauf. Die Farbe der starken Schale ist vom Baum hellgrün, in der Zeitigung hellgelb, hier und da mit etwas Grün vermischt, die halbe Sonnenseite ist mit einem erdartigen Roth leicht verwaschen, das in der vollen Reife hellroth wird. Die Punkte sind sehr zahlreich über die ganze Schale verbreitet, sie sind sehr fein, braun und fallen nicht deutlich ins Auge. Häufig findet man um die Stiel- und Kelchwölbung starke Anflüge von braunem Rost. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, körnig, saftvoll, butterhaftschmelzend und von einem kraftvollen, recht angenehmen, weinsäuerlichen Muskatellergeschmack, der überreif zuckerartig wird. Das Kernhaus ist klein, geschlossen; die Kammern sind enge, enthalten aber viele sehr lange und starke, schwarze Kerne, wovon oft die mehrsten taub sind.

Die Frucht zeitigt Mitte Novembers, und hält sich volle 4 Wochen, worauf sie fault.

Der Baum wächst lebhaft, ist gesund, wird groß, und belaubt sich licht, die wenigen starken Äste gehen schön in die Luft, setzen eine Menge Fruchtspieße an, und tragen reichlich. Der Blattstiel hat nur zuweilen Afterspitzen.

Nr. 223. Die Argusbirne. II. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. syst. Verz. S. 83. Nr. 342.

Die Birne hat ihren Namen von den vielen Augen, welche an den Spitzen der Zweige, besonders der Herbsttriebe, sich ansetzen, welches man bei andern Birnen nur selten oder gar nicht findet. Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe, 2½ Zoll breit und etwas über 2 Zoll hoch. Der Bauch ist öfters durch Erhabenheiten in seiner Rundung verschoben. Die Farbe der Schale ist in der Zeitigung schönes Gelb, stark besonnte Früchte sind mit einem leichten Anflug von Röthe

belegt. Das Fleisch ist überfließend von Saft, und von einem fein zimmtartigen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im November.

Nr. 224. Bose's Flaschenbirne. Calebasse Bose. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. V. B. N. A. S. 194. D. O. C. Nr. 38.

Ebenfalls eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons. Eine schöne Abbildung von dieser großen Birne befindet sich im Allg. T. G. Magazin Jahrgang 1811. Taf. 44. Darf nicht mit Bose's früher Flaschenbirne Nr. 88. verwechselt werden, welche viel früher reift.

Eine ansehnliche, oft wirklich große, vortreffliche Herbst-Tafelfrucht von einem ganz zimmtfarbigen Ansehen. Ihre wahre Gestalt ist mehr birn-, als wirklich flaschenförmig. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sich die Frucht halbkugelförmig abrundet, aber nur eine Fläche bildet, auf der sie selten aufstehen kann. Nach dem Stiel macht sie eine schnelle Einbiegung, wodurch der Bauch ziemlich kugelförmig wird, aus dem eine schöne, lange Kegelspitze hervorkommt, die zuweilen schief steht, und gleichsam in den Stiel überzugehen scheint. In ihrer gewöhnlichen Größe auf Hochstamm ist sie 2¼ Zoll breit und 3¼ bis 3½ Zoll lang, doch gibt es auch Früchte von 2¾ Zoll Breite und 4½ Zoll Länge. Der hartschalige, kurzgespitzte Kelch ist offen, und sitzt in einer kleinen, seichten Einsenkung, aus der sich oft einige kleine, flache Beulen erheben, die auch deutlich, wie bei der Beurré gris, in mehr oder weniger starken Erhabenheiten über den Bauch hinlaufen. Der starke, fleischige Stiel ist 1 Zoll lang, sitzt auf der kleinen, stumpfen Spitze wie eingedrückt, und wird oft durch einen Fleischwulst auf die Seite geschoben. Bei etwas kleinern Früchten ist der Stiel nur eine wahre Fortsetzung der Kegelspitze. Die Grundfarbe der ziemlich starken Schale ist vom Baum hellgrün, wird aber in der vollen Reife schönes Hellgelb, wovon aber nur sehr wenig rein zu sehen ist, indem ein glatter, feiner, hellzimmtfarbiger Rostüberzug fast die ganze Schale bedeckt, der nur durch die Grundfarbe in der Reife goldfarbig wird. Von einer eigentlichen Röthe ist nichts zu sehen. Die Punkte sind sehr zahlreich, und brauner von Farbe, als der Rostüberzug, wodurch sie deutlich ins Auge fallen. Das Fleisch ist weiß, riecht stark, ist von Ansehen etwas körnig, überfließend von Saft, zerfließend und ganz schmelzend im Munde, und von einem angenehmen, stark gewürzhaften, süßweinichten Muskatellergeschmack, der Beurré gris sehr ähnlich. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind enge, enthalten aber schöne, schwarze, vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben November, und hält sich selten 3 Wochen, fault alsdann oder wird teig.

Der Baum wächst in der Jugend sehr lebhaft, wird aber nicht

bedeutend groß, er treibt viele stark abstehende, schlanke Nebenzweige, ist dadurch leicht belaubt, macht meistens nur zarte Fruchtruthen, die nicht bald und keine reichlichen Erndten liefern. Der Blattstiel hat selten Afterblätter. Kommt auf der Quitte recht gut fort. Hat bei mir als Hochstamm bald und jährlich ziemlich reichlich getragen.

Nr. 225. Die muskirte Schmeerbirne. Le Petit Oin. I. Cl. 2. (3.) Ordn. II. R.

D. VI. H. S. 25. Chr. H. Wb. S. 221. Winterwunder, kleine Schmeerbirne.

Eine nur mittelmäßig große, sehr alte, berühmte, französische Frucht, die wegen ihres butterhaftschmelzenden Fleisches mit Recht unter die Familie der wahren Butterbirnen gehört. In ihrer Form ist sie veränderlich, doch ist sie gewöhnlich rundbauchig kegelförmig, zuweilen aber auch mehr rund, und nähert sich der Bergamottform. Bei ihrer regelmäßigen Gestalt sitzt der Bauch stark über der Mitte nach dem Kelch hin, um den sich die Frucht halbkugelförmig zurundet und eine Fläche bildet, auf der sie nur so eben noch aufgestellt werden kann. Nach dem Stiel macht sie auf der einen Seite eine Einbiegung, und läuft in einer stark abgestumpften Spitze aus. Eine vollkommene Frucht ist $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll hoch und $2\frac{1}{2}$ Zoll breit. Der ziemlich starke Kelch liegt sternförmig obenauf, oder in einer sehr schönen, häufig mit einigen flachen Beulen umgebenen Einsenkung, auch sieht man über den Bauch hin deutlich einige beulenartige Erhabenheiten, die aber die Form der Frucht nur wenig entstellen. Der holzige Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und steht in einer etwas engen, ziemlich tiefen Höhle, deren Rand auf der einen Seite häufig höher ist, als auf der andern. Die Farbe der glatten, zarten Schale ist vom Baum schönes Hellgrün, zeitig hellgelb, und in heißen Jahren oder am Spalier wirkliches Citronengelb. Die Sonnenseite ist bei stark besonnten Früchten mit einer leichten, erdartigen Röthe angeflogen, die aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt. In feuchtem Boden, oder in nassen Jahren bleibt die Frucht grünlichgelb, und ist alsdann etwas rauh anzufühlen. Die Punkte sind sehr zahlreich über die ganze Schale regelmäßig vertheilt, sie sind fein, zimmtfarbig, auch zeigt sich um den Kelch ein gleichfarbiger Anflug von Rost. Das Fleisch ist weiß, körnig, markicht, butterhaftschmelzend, ganz zergehend und von einem sehr erhabenen, gewürzhaft süßen, etwas bergamottartigen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im November, riecht alsdann sehr stark und angenehm, und hält sich 4 Wochen.

Der Baum wächst zwar in der Jugend lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, auf der Quitte wächst er gemäßigt, er belaubt sich stark, doch etwas trübe von Ansehen, und trägt bald auch sehr reichlich. Der kurze, dünne Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 226. Die Wurzer. Wurzer d'automne. I. Cl. 3. Ordn. II R.

D. I. B. N. A. Seite 208.

Eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons erzogen, und dem Hrn. Prof. Wurzer in Marburg gewidmet.

Eine anſehnlich große, lange, ſpindelförmige, braungefärbte, vortreffliche November-Tafelbirne. In ihrer Form gleicht ſie ſehr einer vollkommenen, ſtarken Sparbirne. Der Bauch ſitzt $\frac{2}{3}$ der Länge nach dem Kelch hin, nach welchem ſie abnehmend eine Spitze bildet, auf der ſie nur ſelten aufgeſtellt werden kann. Nach dem Stiel macht der ſtarke Bauch eine ſchnelle Einbiegung, und endigt mit einer ſtark abgeſtumpften Kegelſpitze. Eine vollkommene Frucht iſt $3\frac{1}{2}$ bis $3\frac{3}{4}$ Zoll lang und $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll breit. Der kleine, kurze Kelch iſt weit offen, und ſitzt auf der kleinen Spitze ſeicht eingeſenkt, und mit feinen Beulen umgeben obenauf, auch ſieht man über die Frucht hin breite, flache Erhabenheiten hinlaufen. Der ſtarke, fleiſchige Stiel iſt $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und ſteht auf der ſtumpfen Spitze in einer kleinen Vertiefung wie eingedrückt. Die Grundfarbe der feinrauhen Schale iſt vom Baum hellgrün, die ganze Sonnenſeite iſt mit einem etwas düſtern, feinen, bräunlichen Roſt ganz überzogen, der ſich nach der Schattenſeite zu in zerſprengter Manier mehr oder weniger ſtark verbreitet. Von einer wahren Röthe bemerkt man aber nichts. Die Punkte ſind ſehr zahlreich über die ganze Schale verbreitet, und am deutlichſten im Roſt zu ſehen, wo ſie ſtark und von röthlichbrauner Farbe ſind. Das Fleiſch iſt mattweiß, fein, ſaftvoll, butterhaftſchmelzend, markicht und von einem feinen, ſüßen Weingeſchmack. Das Kernhaus iſt groß, geſchloſſen; die Kammern ſind lang, ſpitzmuſchelförmig, und enthalten viele ſchöne, langgeſpitzte, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt im November, und hält ſich 4 Wochen.

Der Baum wächſt lebhaft, hat etwas Wildes von Anſehen, treibt viele feine, dornenähnliche Fruchtſpieße, belaubt ſich ſtark, und iſt recht fruchtbar. Der dünne Blattſtiel hat nur hier und da Afterſpitzen.

Nr. 227. Die Wilhelmine. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. V. B. N. A. S. 143.

Neue Kernfrucht vom Hrn. Prof. van Mons.

Eine kleine, wegen der Zeit ihrer Reife ſchätzbare Butterbirne für die Tafel, welche aber dem Wuchſe des Baumes nach zu der Familie der Ruſſeletten gehört. In ihrer Form iſt ſie häufiger hochausſehend, abgeſtumpft, kegelförmig-bauchig, als kreiſelförmig. Der ſtarke Bauch ſitzt mehr unter der Mitte nach dem Kelch hin, um den ſie ſich halbkugelförmig zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der ſie gut aufſtehen kann. Nach dem Stiel endigt der Bauch mit einer ſtarken, ſtumpfen Kegelſpitze, welche zuweilen auch kreiſelförmig iſt. Eine gewöhnliche

Frucht ist 2 Zoll breit und 2¼ bis 2⅜ Zoll hoch, und hat in der Form viel Ähnliches von der Russelet von Rheims. Der hartschalige, starke Kelch ist weit offen, liegt etwas sternförmig auf, und sitzt in einer seichten, meistens unebenen Einsenkung; auch laufen über die Frucht deutlich breite Erhabenheiten hin. Der holzige Stiel ist fast 1 Zoll lang, und sitzt in einer kleinen, mit Fleischbeulen umgebenen Grube wie eingesteckt. Die Farbe der etwas rauhen Schale ist vom Baum hellgrün, und wird in der Reife oft schon am Baum hellgelb, wobei man auf der Sonnenseite zuweilen eine leichte Röthe bemerkt. Häufig findet man auch noch mehr oder weniger starke Anflüge, oft auch wirkliche Überzüge von Rost an den Früchten. Die Punkte sind äußerst zahlreich, wie übersäet und deutlich ins Auge fallend, aber nur in der Grundfarbe sichtbar. Das Fleisch ist schön weiß, überfließend von Saft, ganz schmelzend und von einem angenehmen, etwas muskatellerartigen Geschmack, der von der Beurré gris etwas Ähnliches hat. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind enge, und enthalten ziemlich viele, kleine, spitze, caffeebraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im November, und hält sich bis in den December.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, geht mit seinen Ästen schön in die Höhe, setzt recht viel Fruchtholz an, und ist bald und recht fruchtbar, weßhalb er häufig angepflanzt zu werden verdient. Der Blattstiel hat feine, fadenförmige Afterblätter.

Nr. 228. Die Grumkower Winterbirne. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. V. H. S. 58.

Diese köstliche, butterhaftschmelzende, späte Herbstbirne entdeckte der Hr. Cantor Koberstein zu Rügenwalde in Hinterpommern, in einem Bauerngarten zu Grumkow bei Rügenwalde, woselbst sie aus dem Kern irgend einer Birne entstanden ist. Die Frucht ist ansehnlich groß, hält sich aber in ihrer Reifzeit eben nicht länger, als die graue Herbstbutterbirne. Ihre Gestalt ist ganz birnförmig, mit einem stark erhabenen Bauch, so daß sie in ihrer Bildung und Größe viel Ähnliches von einer St. Germain hat. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sich die Frucht langsam abnehmend, fast halbkugelförmig zurundet, und eine Fläche bildet, auf der sie nur noch eben stehen kann. Doch gibt es auch Früchte, welche oben eine größere Fläche haben. Nach dem Stiel macht der starke und breit erhabene Bauch eine sanfte Einbiegung, und endigt mit einer langen, kegelförmigen, mehr oder weniger abgestumpften Spitze. Eine vollkommene Birne ist 2½ Zoll breit und 3¼ Zoll lang. Der gewöhnlich fehlerhafte Kelch liegt mit seinen kurzen Ausschnitten sternförmig auf, und sitzt in einer etwas engen, oft ziemlich tiefen, mehrentheils aber seichten Einsenkung, die mit mehren feinen, oft etwas rippenartigen Beulen besetzt ist, die auch oft beulenartig erhaben über den Bauch hinlaufen, und dessen Rundung sehr uneben machen.

Der ſtarke, 1 bis 1½ Zoll lange Stiel ſteht auf der Spitze gleich auf, und iſt in ſeinem Anfange fleiſchig, oder doch mit ſtarken Fleiſchringeln umgeben. Die Farbe der etwas ſtarken, doch glatten Schale iſt vom Baum ein ſchönes, helles Blaßgrün (Seladon), welches in der vollen Reife nur ein grünliches Hellgelb wird. Die ganze Sonnenſeite iſt mit einem etwas düſteren, blutartigen Erdroth leicht verwaſchen, welches in der Zeitigung ein helles Ziegelroth wird, das aber bei beſchatteten Früchten gänzlich fehlt. Die Punkte ſind ſtark und grell in die Augen fallend, die ganze Schale iſt damit wie überſäet, auch kommen noch hier und da kleine Roſtfiguren hinzu. Das Fleiſch iſt weiß, um das Kernhaus herum etwas ſteinicht, ſaftvoll, butterhaftſchmelzend und von einem erhabenen, gewürzhaften, etwas zimmtartigen Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt klein und geſchloſſen; die Kammern ſind enge, und enthalten häufig nur taube Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers, hält ſich nur 14 Tage, und wird alsdann ſchnell teig, weßhalb man ſie, um ſolche länger genießen zu können, zu zwei verſchiedenen Zeiten abnehmen muß.

Der Baum wächſt anfangs zwar lebhaft, wird aber doch nur mittelmäßig groß, ſetzt frühzeitig viele und meiſtens nur kurze Fruchtſpieße an, und trägt bald und außerordentlich reichlich. Der Blattſtiel hat keine Afterblätter. Dieſe vortreffliche Nationalfrucht verdient auch in unſerer Gegend häufig angepflanzt zu werden, zumal da ſie ſchöne und geſunde Hochſtämme, und auch eben ſo vortreffliche Zwergbäume giebt; und iſt für den Landmann zu empfehlen.

Nr. 229. Die bunte Herrmannsbirne. Le Saint-Germain panaché. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

Hohenheimer Catalog Nr. 160. S. 39. Nachtrag.

Eine ſehr ſchöne, köſtliche, mittelmäßig große, frühe Winter-Tafelfrucht, von einem der Herrmannsbirne ähnlichen Geſchmack. Die Frucht iſt in der Form einer gewöhnlichen Herrmannsbirne ähnlich, nur etwas kleiner und regelmäßiger gebaut. Die Farbe der Schale beſteht in abwechſelnd hellgrünen und gelben Bandſtreifen, welche auf der Sonnenſeite goldgelb, und bei recht beſonnten Früchten ins Röthliche übergehen. Roſtflecken und andere Abzeichen findet man nur ſelten an den Früchten.

Die Frucht zeitigt im November, und hält ſich bis in den December.

Der Baum wächſt etwas langſam, und trägt nur in günſtigen Jahren reichlich, verdient aber beſonders in Zwergform überall eine Stelle in einem Garten.

Nr. 230. Die wahre bronzirte Herbſtbirne. Le vrai Beurré bronzé. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. V. B. N. A. S. 190. D. O. C. Nr. 44.

Wahrſcheinlich eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons.

Eine oft ziemlich große, vortreffliche November-Tafelbirne, von

gewürzhaftem Bergamottengeschmack. Ihre Form ist breitabgestumpft kegelförmig, manche Früchte haben fast etwas Walzenförmiges. Der Bauch sitzt stark unter der Mitte, und rundet sich zu einer Fläche ab, auf der sie gut aufstehen kann. Nach dem Stiel nimmt sie häufig nur etwas Weniges mehr ab und bildet eine breite, stark abgestumpfte, meistens unebene Spitze. Eine gewöhnliche Frucht ist $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll lang. Der kurzblättrige, nicht selten ganz fehlende Kelch ist offen und sitzt in einer ziemlich tiefen, ebenen Einsenkung, obgleich die Frucht fast immer in ihrer Rundung etwas verschoben ist. Der sehr starke, holzige Stiel ist $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Zoll lang und sitzt auf der breiten, mit Fleisch umringelten Fläche wie eingedrückt. Die Farbe der ziemlich glatten Schale ist vom Baum ein helles Grasgrün, welches später nur gelblichgrün wird; die Sonnenseite ist bei freihängenden Früchten mit einem trüben, erdartigen Roth leicht verwaschen. Ein feiner, bräunlicher Rost überzieht mehr oder weniger zusammenhängend die ganze Schale, welcher der Sonnenseite ein Ansehen von Bronze gibt, welches aber doch dem eigentlichen Sinne des Wortes nicht ganz entspricht, indem, was man unter Bronze versteht, nicht wohl auf diese Birne paßt. In manchen Jahren findet man auf der Schattenseite viele schwärzliche Rostflecken, hingegen sind die Punkte nur undeutlich. Das Fleisch ist weiß, in's Grünliche spielend, überfließend von Saft, butterhaftschmelzend, und von einem recht angenehmen, erfrischenden, gewürzhaften, etwas bergamottartigen, weinhaften Zuckergeschmack. Das Kernhaus hat eine schmale, hohle Achse; die Kammern sind lang und enthalten spitze, schwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben November, nach der **Beurré gris**, und hält sich, kühl aufbewahrt, in manchen Jahren bis tief in den December, darf aber nicht zu früh gepflückt werden, sonst welkt sie etwas.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht mit seinen Hauptästen gut in die Luft, belaubt sich schön, setzt bald Fruchtholz an und ist recht tragbar. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter. Kommt auf der Quitte gut fort.

Nr. 231. Die Forellenbirne. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. V. H. S. 51. Chr. H. Wb. S. 174. G. O. G. XX. B. S. 167. Taf. 16. D. O. C. Nr. 12.

Diese deutsche Nationalfrucht ist wahrscheinlich im nördlichen Sachsen entstanden und eine wahre Bereicherung unserer vortrefflichen Herbstbirnen, unter welchen sie wegen ihrer vorzüglichen Schönheit und Güte den besten französischen Sorten an die Seite gestellt werden kann, ja viele wegen ihrer Dauer in der Reifzeit wirklich noch übertrifft.

Eine ungemein schöne, mittelmäßig große, auf Zwerg oft ansehnlich große, köstliche Tafelbirne, von butterhaftschmelzendem Fleisch, für den November und December. Sie gehört ihrem Wuchse nach zu den

Russeletten, und ist in ihrer Form etwas veränderlich, selbst wenn mehre Früchte zusammen auf einem Fruchtkuchen sitzen, welches häufig der Fall ist. Ihre eigentliche Form ist abgestumpft kegelförmig, doch gibt es auch Früchte mit einem erhabenen Bauch, die kreiselförmig sind, bald sich auch wieder mit einer ziemlich verlängerten Stielspitze fast birnförmig gestalten. Bei den kegelförmigen Früchten sitzt der Bauch stark unten, und die Stielspitze ist alsdann mehr oder weniger abgestumpft; eine solche Frucht ist $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und fast 4 Zoll lang, doch gibt es mehr kleinere Früchte, zumal wenn der Baum voll hängt. Der kleine, hartschalige Kelch sitzt in einer bald etwas engen, seichten, bald ziemlich tiefen Einsenkung, auf deren oberem Rande sich oft 3 flache Erhabenheiten bilden, welche die Rundung der obern Wölbung etwas verderben. Nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung und endigt mit einer langen, kegelförmigen Spitze, wie die lange grüne Herbstbirne (Verte longue), oder sie endigt sich fast etwas birnförmig. Der Stiel ist 1 bis $1\frac{1}{4}$ Zoll lang und sitzt in einer kleinen Grube, die auch oft fehlt, wie eingesteckt. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum ein schönes, helles Saatgrün, welches in der vollen Reife ein sehr schönes Citronengelb wird. Die halbe Sonnenseite ist mit einem schönen, glänzenden Braunroth, welches in der vollen Zeitigung zinnoberroth wird, leicht verwaschen oder punctirt, welches aber bei beschatteten Früchten unbedeutend ist und oft gänzlich fehlt. Die Punkte sind sehr zahlreich, stark, gelbgrau und öfters mit rothen Kreischen umgeben; dabei finden sich oft schwarzbraune Rostflecken, welche oft eben so eingefaßt sind, wovon sie den Namen Forellenbirne erhalten hat. Noch findet man zimmtfarbige, feine Rostanflüge, besonders um die Kelchwölbung an den Früchten. Das Fleisch ist schneeweiß, fein, überfließend von Saft, butterhaftschmelzend, und von einem gewürzhaften, erhabenen, süßweinsäuerlichen Geschmack, der etwas Melonenartiges hat. Das Kernhaus ist klein, hat eine hohle Achse und sitzt hoch oben; die Kammern sind klein, eiförmig und enthalten nur wenig vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich, kühl aufbewahrt, bis in den Januar.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht schön in die Luft, wird aber nur mittelmäßig stark. Seine frühe und außerordentliche Fruchtbarkeit, indem sich mehre Früchte an einem Fruchtkuchen ansetzen, empfiehlt besonders seine Anpflanzung. Der Blattstiel hat nie Afterblätter. Zu Zwerg besser auf Wildling, als auf Quitte. Eine vorzügliche Frucht für den Landmann.

Nr. 232. Die Amboise. Die Herbstbutterbirne von Amboise. La Poire d'Amboise. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. VIII. H. S. 81.

Die Frucht stammt aus Frankreich; ob sie aber eine Kernfrucht neuerer Zeit, oder eine alte, unter einem andern Namen vorkommende

Frucht sey, ist bis jetzt noch nicht bestimmt. Hr. GR. Diel erhielt sie von Metz unter dem Namen L'Angloise; doch waren schon zu Quintinyes Zeiten mehre Birnen unter dem Namen Amboise bekannt.

Eine schöne, wohlgebildete, auf Hochstamm nur mittelmäßig große, vortreffliche Tafelbirne von ausgesuchter Güte. Sie gehört zur Familie der grauen Herbstbutterbirnen, und hat etwas Ähnliches von der langen, grünen Herbstbirne, Verte longue. Ihre Gestalt ist mehr eiförmig, als wahrhaft birnförmig, nicht selten hat sie fast ein kegelförmiges Ansehen wie die Verte longue. Der erhabene Bauch sitzt etwas über der Mitte nach dem Kelch hin, um den sie sanft abnehmend sich mehr stumpf zugespitzt verläuft, als sich halbkugelförmig abrundet. Nach dem Stiel macht sie eine schnelle, sanfte Einbiegung und endigt mit einer kurzen, stark abgestumpften Spitze. Eine vollkommene Frucht auf Hochstamm ist 2½ Zoll breit und stark 3 Zoll hoch. Der hartschalige, kurzblättrige Kelch ist offen und sitzt in einer flachen, ebenen, nur zuweilen mit einigen flachen Beulen besetzten Einsenkung. Auch ist der Bauch der Frucht gewöhnlich schön regelmäßig abgerundet. Der dünne, holzige Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang und steht oben auf der stumpfen Spitze, mit einigen Fleischbeulen umgeben, auf. Die Farbe der etwas starken Schale ist vom Baum hellgrün, wird aber später ein schönes, helles Citronengelb; ganz freihängende Früchte sind auf der Sonnenseite mit einem erdartigen Roth nur leicht verwaschen, welches in der Zeitigung hellroth wird und großentheils verschwindet. Die mehrsten Früchte aber haben fast gar nichts von dieser Röthe, hingegen sehr zahlreiche, oft ziemlich starke, doch häufig auch feine Punkte und nicht selten kleine Rostfiguren. Das Fleisch ist mattweiß, etwas körnig von Ansehen, überfließend von Saft, sich ganz auflösend im Kauen, butterhaftschmelzend, und von einem sehr süßen, gewürzhaften, angenehmen Geschmack, der mit der Colmar etwas Ähnliches hat. Das Kernhaus ist geschlossen und nicht groß; die Kammern sind muschelförmig und enthalten viele vollkommene, lange, spitze, dunkelbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Novembers und hält sich 4 Wochen.

Der Baum wächst sehr lebhaft und schön, seine Äste gehen gut in die Luft und bilden eine schöne, eiförmigrunde Krone, die etwas stark belaubt ist; dabei setzt er viel Fruchtholz an und liefert reichliche Erndten. Der Blattstiel hat kleine, fadenförmige Afterblätter.

Nr. 233. Beurré Beauchamp. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. VII. H. Seite XVII.

Die Frucht sieht einer **Beurré blanc** sehr ähnlich. Auf der Sonnenseite ist sie röthlich, dabei stark punctirt. Das Fleisch ist überfließend von Saft und von einem erhabenen, köstlichen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im November oder December.

Herr von Reichenbach in seinen Obstkörben S. 29. hält die

Beurré Beauchamp für die Bergamotte rouge, und es muß dieſes alſo eine andere Birne ſeyn.

Nr. 234. Die Vicekönigin. Proche le Roi. III. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. III. B. N. A. S. 309.

Eine neue Kernfrucht vom Hrn. Prof. van Mons.

Eine ſchöne, oft etwas kleine, oder nur mittelmäßig große, wohlſchmeckende Herbſtbirne zum rohen Genuß, ſo wie zu Compots. Ihre Geſtalt iſt länglich kreiſelförmig, der Bauch ſitzt ⅔ der Länge nach dem Kelch hin, um den ſich die Frucht plattrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der ſie breit aufſitzt. Nach dem Stiel nimmt ſie ſchnell ab, biegt ſich gewöhnlich nur auf einer Seite etwas ſtark ein und endigt mit einer mehr oder weniger langen Kegelſpitze. Eine gewöhnliche Frucht iſt 2¾ Zoll lang und 2¼ Zoll breit, oft auch etwas kürzer. Der kurzblättrige Kelch iſt weit offen und ſitzt in einer geräumigen, ziemlich tiefen, gewöhnlich ebenen Einſenkung, doch laufen über den Bauch deutlich breite und ſtarke Erhabenheiten hin. Der dünne, holzige Stiel iſt 1¼ Zoll lang und ſitzt auf der kleinen Kegelſpitze wie eingeſteckt. Die Farbe der glatten Schale iſt vom Baum ſtrohgelb, zeitig hohes Citronengelb; die Sonnenſeite iſt mit einem angenehmen Roth leicht verwaſchen, welches aber oft nur aus rothen Punkten zuſammengeſetzt beſteht. Die Punkte ſind ſehr zahlreich über die ganze Schale verbreitet, ſie ſind fein und hellbraun. Das Fleiſch iſt weiß, vollſaftig, körnig, abknackend, und von einem ungemein ſüßen, zimmtartigen Geſchmack. Das Kernhaus iſt klein; die Kammern ſind enge, enthalten aber viele kleine, dickeiförmige Kerne.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des Novembers und hält ſich keine 14 Tage.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft und bildet eine ſchlanke, nicht ſtark belaubte Krone, er trägt bald und reichlich. Der Blattſtiel hat lange, fadenförmige Afterblätter.

Nr. 235. Hardenpont's Goldbirne. Beurré d'oré d'Hardenpont. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. Verz. Nr. 369. S. 95.

Eine ziemlich große, recht ſchätzbare, von dem Hrn. Rath Hardenpont in Mons aus Kern erzogene Tafelfrucht. Ihre Form iſt die einer kleinen Bon-Chrétien, 3 Zoll lang und 2½ Zoll breit. Die Farbe der Schale iſt in der Zeitigung hellgelb, die Sonnenſeite nur ſelten etwas geröthet, nur goldartig. Die Punkte ſind zahlreich über die Schale verbreitet, aber ſehr fein. Das Fleiſch iſt ganz ſchmelzend, überfließend von Saft, und von einem recht angenehmen, etwas roſenartigen Zuckergeſchmack.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des Novembers.

Drittes Geschlecht.

Winterbirnen.

Die Winterbirnen fangen Ende Novembers an zu zeitigen, ja manche kommen erst im Frühjahr oder im Sommer zur völligen Reife, und halten sich in ihrer Zeitigung länger, als die Herbstbirnen. Sie dürfen aber durchgehends nicht zu früh abgenommen werden: man läßt sie so lange am Baume, bis die Blätter desselben anfangen zu fallen, welches das sicherste Kennzeichen ist, wenn der Baum seiner Früchte entladen werden muß. Zu früh abgenommene Winterbirnen werden welk und unschmackhaft, und die köstlichste späte Winterfrucht wird alsdann nicht butterhaftschmelzend, sondern bleibt eine roh ungenießbare, gewöhnliche Kochbirne.

Nr. 236. Die grüne Winterherrnbirne. Le Seigneur d'hiver. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. I. B. R. A. S. 174.

Diese in den Niederlanden unter verschiedenen Namen vorkommende, vortreffliche Birne scheint ihrem wahren Ursprunge nach unbekannt zu seyn. Hr. GR. Diel erhielt sie von dem Hrn. Gartendirector **Lenné** in Coblenz als **Silvange d'hiver**. In Brüssel soll sie als **Bergamotte Pentecote**, in Löwen als **Pastorelle**, zu Termonde als **Canning**, und zu Malines als **Doyenne de Printemps**, in Antwerpen aber als **Angleterre d'hiver** bekannt seyn.

Eine große, vortreffliche, sehr schätzbare, am Rhein und in unserer Gegend nur späte Herbst- oder frühe Winterbirne, von ausgesuchter Güte für die Tafel. Ihre Form ist veränderlich, doch mehr rund, als stumpfkreiselförmig. Der Bauch sitzt bald etwas in der Mitte, bald mehr nach dem Kelch zu, um welchen sie sich halbrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie gut und oft etwas breit aufsitzt. In ihrer vollkommenen Größe auf Hochstamm wird sie 3 Zoll breit und auf der höchsten Seite auch eben so hoch. Der steife, spitze Kelch ist offen, und sitzt bald in einer ansehnlich tiefen, bald etwas flachen, mit beulenartigen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die sich auch öfters breit über die Frucht hinziehen, und diese uneben oder unregelmäßig machen. Der sehr starke, fleischige Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang, und sitzt in einer ziemlich tiefen, mit Beulen und Höckern umgebenen Höhle. Die Farbe der etwas starken und rauhen Schale ist vom Baum ein helles Grasgrün, das in der Reife gelblichgrün wird, welches der eigentliche Reifpunkt der Frucht ist; dabei findet man gar keine Röthe auf der Sonnenseite. Die Punkte sind sehr zahlreich über die ganze Schale verbreitet, fallen stark ins Auge, und sind braun von Farbe, dazu gesellen sich noch Rostanflüge und viele Rostflecken von gleicher Farbe. Das Fleisch ist weiß, überfließend von Saft, butterhaftschmelzend und in Saft sich auflösend, und von einem erha-

benen, fein muskatellerartigen, weinichten Zuckergeschmack, der köstlichen Beurré rouge de la Normandie ähnlich. Das Kernhaus ist geschlossen, mittelmäßig groß, und mit einigen Steinchen umgeben. Die Kammern sind muschelförmig, recht geräumig, und enthalten viele, schöne, spitze, schwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und December, manche aber erst im Januar, und hält sich in ihrer Zeitigung wohl 14 Tage.

Der Baum wächst langsam, hat ein etwas wildes Ansehen, macht feines Holz, er hat etwas Ähnliches von der weißen Herbst-Butterbirne, ist aber ungemein fruchtbar. Es ist zu bewundern, daß ein so feiner Wuchs so große und vortreffliche Früchte hervorbringt. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Zu Zwerg auf Wildling; auf der Quitte kommt er nicht gut fort, und kümmert, bis er nach und nach abstirbt.

Nr. 237. Der Winterdorn. L'Epine d'hiver. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. I. H. S. 147. Chr. H. Wb. S. 221. T. O. G. V. B. S. 317. Taf. 14.

Auch diese alte bekannte, französische Birne wird noch häufig unächt verbreitet; die im T. O. G. vorkommende Birne scheint ebenfalls die ächte nicht zu seyn, indem ihre Reifzeit viel später hinausgeschoben wird, und ihre Farbe und andere Abzeichen mit der Diel'schen Beschreibung nicht übereinstimmen.

Eine eigentlich nur mittelmäßig große, vortreffliche, frühe Winter-Tafelfrucht, die, wenn sie ihre wahre Vollkommenheit erreicht hat, köstlich und butterhaftschmelzend wird, zumal wenn der Baum seinen Boden findet. In ihrer wahren Gestalt ist sie etwas breit kegelförmig, doch zuweilen auch mehr kegelförmig, als breit. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, nach welchem sie sich platt abrundet. Nach dem Stiel biegt sie sich zuweilen etwas ein, oft aber auch nicht, und endigt mit einer kurzen, dicken, conischen Spitze. Eine schöne Frucht ist $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und $2\frac{3}{4}$, fast 3 Zoll hoch. Der kleine, offene Kelch ist in einer bald seichten und geräumigen, bald etwas engen und ziemlich tiefen, mit einigen feinen und flachen Beulen umgebenen Einsenkung, von denen man aber über die Frucht selber nur wenig bemerkt. Der Stiel ist $\frac{3}{4}$ bis $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, und steht entweder oben auf der stumpfen Spitze auf, oder ist nur etwas eingesenkt. Die Farbe der glatten, etwas geschmeidigen Schale ist vom Baum ein sehr schönes Grün, welches in der vollen Reife nur etwas gelblich wird, wobei man auf der Sonnenseite nie etwas von Röthe bemerkt. Die Punkte sind zwar häufig, aber nicht auffallend, und sehr fein, zuweilen nur findet man, besonders um die Kelchwölbung, feine, graue Rostanflüge. Das Fleisch ist mattweiß, saftvoll, sehr butterhaft und von einem erhabenen, zuckerartigen Geschmack und starken, angenehmen Geruch. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind

geräumig, umgekehrt herzförmig, und enthalten oft 10 hellzimmtfarbige Kerne.

Die Frucht reift im November und December, hat alsdann einen etwas muskirten Geruch, und welkt gern etwas.

Der Baum wird nicht stark, wächst etwas langsam, belaubt sich aber sehr schön, dabei ist er ungemein fruchtbar, so daß oft 3 Birnen auf einem Fruchtkuchen sitzen. Auf seinen Stand ist er eigensinnig, und verlangt durchaus einen warmen, etwas feuchten Boden, hauptsächlich auf der Quitte; auf Wildling geräth er am besten in einem trockenen Erdreich, doch behauptet man, daß seine Früchte besser auf der Quitte würden. Die Frucht geräth nicht jedes Jahr gleich gut, weßhalb man nicht gleich auf den Unwerth der Frucht schließen darf; in gutem, warmem Boden wird sie auch bei uns vortrefflich. Kommt gut auf der Quitte fort.

Nr. 238. Hardenpont's Winterbutterbirne. Hardenpont d'hiver. I. Cl. 2. (3.) Ordn. I. R.

D. VIII. Heft, Seite 40. D. O. C. Nr. 19.

Diese köstliche Frucht wurde von dem verstorbenen Rath Hardenpont zu Mons nebst mehren andern unter seinem Namen vorkommenden Birnen aus Kernen erzogen; sie zeichnen sich alle durch vorzügliche Güte aus.

Eine ansehnliche oder doch nur mittelmäßig große, äußerst köstliche Winterfrucht, von ausgesuchter Güte und herrlichem Geschmack. Ihre Form ist bald stumpfzugespitzt, kreiselförmig, bald hat sie die Gestalt und Größe einer Beurré gris, mit einem stark erhabenen Bauch, welcher in der Mitte befindlich, und von wo sie sich halbkugelförmig nach dem Kelch zuwölbt, so daß die Frucht gut aufsitzt. Nach dem Stiel nimmt sie schnell und ohne Einbiegung stark ab, und endigt mit einer abgestumpften Spitze, die nur den Stiel umfaßt. In ihrer Vollkommenheit ist die Frucht $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll breit und eben so hoch, oder fast $\frac{1}{2}$ Zoll höher. Der harte, kurzblättrige Kelch ist offen, und sitzt in einer etwas seichten Einsenkung, die bald mit feinen, bald auch mit etwas starken Beulen umgeben ist, welche in breiten Erhabenheiten sich beulenartig hervordrängen, und die Rundung des Bauches verderben. Der starke, fleischig aussehende Stiel ist kurz, selten $\frac{1}{2}$ Zoll lang, und sitzt auf der Spitze wie eingesteckt, oder in einer kleinen Vertiefung, welche gewöhnlich eine starke Fleischbeule auf der einen, und eine schwulstige Erhöhung auf der andern Seite hat. Die Farbe der starken Schale ist vom Baume ein schönes, helles Seladon (Bleichgrün), welches mit der vollen Reife helles Citronengelb wird. Auf der Sonnenseite bemerkt man keine Spur von Röthe, dagegen sind die Punkte äußerst zahlreich über die ganze Schale verbreitet, sie sind fein und braun; auch finden sich oft kleine Anflüge von Rost, oder ähnliche Figuren davon an den Früchten. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, nicht steinicht um das Kernhaus, überfließend von Saft,

butterhaftſchmelzend und zerfließend, von einem erhabenen, wahrhaft köſtlichen, fein weinartigen, ſtarken Zuckergeſchmack, der den der Colmar noch übertrifft. Das Kernhaus hat eine hohle Achſe, es iſt nicht groß; die Kammern ſind muſchelförmig, geräumig, und enthalten nicht viele, ſchöne, langgeſpitzte, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben oder Ende Novembers, hält ſich 4 Wochen, welkt gern etwas in der Zeitigung, weßhalb ſie nicht zu bald abgenommen werden darf, fault aber in der Überreife.

Der Baum ſcheint nicht groß zu werden, geht mit ſeinen Äſten ſchön in die Luft, breitet ſich aber gern etwas aus, belaubt ſich nicht ſtark, und wird bald und recht fruchtbar. Der Blattſtiel hat nur hier und da pfriemenförmige Afterblätter. Zu Zwerg nicht auf Quitte, ſondern auf Wildling.

Nr. 239. Chriſt's Schmalzbirne. Beurré Christ. II. Cl. 3. (2.) Ordn. II. R.

D. I. Band. N. A. Seite 234.

Iſt wahrſcheinlich eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons erzogen und dem Oberpfarrer Chriſt gewidmet.

Eine große, ſpäte Herbſt- oder Winterbirne von einem angenehmen Zimmtgeſchmack. Ihre Form iſt dickbauchig und etwas coniſch, doch öfters auch mehr kreiſelförmig. Der Bauch ſitzt tief unten, und wölbt ſich nach dem Kelch hin plattrund zu, ſo daß ſie breit aufſitzt. Nach dem Stiel macht ſie keine Einbiegung, und endigt mit einer ſtarken, etwas abgeſtumpften Kegelſpitze. Eine vollkommene Frucht iſt 3½ bis 3¾ Zoll hoch und 3¼ Zoll breit. Der kleine, meiſtens fehlerhafte Kelch iſt weit offen, und ſitzt in einer etwas engen, ſchönen, ziemlich tiefen, aber ebenen Einſenkung, obgleich über die Frucht einzelne flache, beulenartige Erhabenheiten deutlich hinlaufen. Der ſtarke Stiel iſt ½ Zoll lang, und ſteht oft mit Fleiſch umringelt auf der ſtumpfen Spitze wie eingedrückt. Die Farbe der glatten Schale iſt vom Baum hellgrün, und wird in der Zeitigung hellgelb, ohne daß man auf der Sonnenſeite eine wahre Röthe bemerkt; hier und da und beſonders um den Kelch und Bauch ſieht man breite, zimmtfarbige Roſtflecken. Die Punkte ſind zwar zahlreich, aber ſehr fein, braun, und fallen nicht deutlich in die Augen. Das Fleiſch iſt weiß, körnig, ſehr vollſaftig, halbſchmelzend und von einem angenehmen, zimmtartigen Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt klein, und hat eine ſchmale, hohle Achſe; die Kammern ſind muſchelförmig, und enthalten viele, große, lange, hellzimmtfarbige Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers, und hält ſich 4 Wochen.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, belaubt ſich ſchön, iſt geſund, und wird bald tragbar. Der Blattſtiel hat nur hier und da Afterſpitzen. Die Frucht möchte wohl nur in heißen Sommern butterhaft, in kälteren Gegenden aber nur eine Birne der dritten Claſſe mit abknackendem Fleiſche ſeyn.

Nr. 240. Die große Winter-Muskatellerbirne. Le gros Muscat d'hiver. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. II. H. S. 25. Chr. H. Wb. S. 199.

Eine ansehnliche, gewöhnlich aber nur mittelmäßig große, sehr gute Winterbirne, sowohl zum Genuß, als auch für die Küche. Ihre Form ist fast etwas rund, nach dem Kelch wölbt sie sich platt zu, nach dem Stiel aber nimmt sie schnell ohne Einbiegung ab, und bildet eine kurze, stumpfe, fast etwas kreiselförmige Spitze. Der Bauch sitzt in der Mitte, öfters aber auch mehr nach dem Kelch zu. Eine vollkommene Frucht ist 2¾ Zoll breit und eben so hoch, oder nur etwas höher. Der starke Kelch ist offen, und steht sternförmig in einer geringen, mit flachen und kleinen Beulen umgebenen Einsenkung; auch über die Frucht bemerkt man etwas sanft Beulenartiges, wodurch ihre Rundung oft ziemlich höckerig wird. Der starke Stiel steht auf der stumpfen Spitze etwas eingesenkt, häufig schief, und ist immer mit Falten oder kleinen Fleischbeulen umgeben. Die Farbe der ziemlich starken, etwas zähen Schale ist vom Baum ein starkes Grün, welches später nur grünlichgelb wird. Auf der Sonnenseite bemerkt man einen leichten Anflug von einer bräunlichen Röthe, der aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Die Punkte sind häufig, aber sehr fein, bräunlich, theils auch noch grün, und dazu kommen noch oft sehr viele, kleine Rostfiguren, ohne daß dadurch die Frucht rauh anzufühlen wäre; um den Kelch sind aber wahre, feine Rostüberzüge nicht selten. Das Fleisch ist weiß, fein, körnig um das Kernhaus herum, hinreichend saftvoll, schmelzendbutterhaft und von einem recht angenehmen, süßsäuerlichen Geschmack, der etwas Muskatellerartiges hat. Das Kernhaus ist lang und hat eine hohle Achse, die zur Hälfte über das Kernhaus hinläuft. Die Kammern sind geräumig, und enthalten schöne, sehr große, lange Kerne. Die kurze Kelchröhre geht bis auf die Spitze des Kernhauses.

Die Frucht zeitigt im November und December, und hält sich 4 Wochen, muß aber einige Tage vor der Zeitigung genossen werden, sonst verliert sie den Saft und das Fleisch wird schmierig; sie hat einen angenehmen Geruch, und welkt, wenn sie überreif oder zu früh abgenommen worden ist.

Der Baum wächst sehr lebhaft und stark, kommt aber als Hochstamm nicht gut fort, sondern paßt besser ans Spalier, wo er bald und reichlich trägt. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 241. Arendt's Dechantsbirne. II. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 370. S. 96.

Die Frucht stammt von dem Hrn. Prof. van Mons, und wurde von dem Herrn GR. Diel dem Plantagenmeister Herrn Edmund Arendt zu Aachen gewidmet.

Eine nur mittelmäßig große, schätzbare Tafelfrucht, 2½ Zoll

hoch und eben so breit. Die Farbe der Schale ist grünlichgelb, ohne alle Röthe. Die Punkte sind sehr zahlreich über die ganze Frucht verbreitet. Das Fleisch ist ganz schmelzend, überfließend von Saft, von einem gewürzhaften, recht angenehmen, weinartigen Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers.

Nr. 242. Die graue, runde Winterbergamotte. La Bergamotte grise d'hiver. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. V. H. S. 24.

Eine nur mittelmäßig große, fast kugelförmig gestaltete, nur nach dem Stiel etwas stumpf zugespitzte, vortreffliche Winter-Tafelfrucht, von butterhaftschmelzendem Fleisch; sie stammt aus Weilburg, und ist wahrscheinlich holländischer Abkunft. Ihre wahre Form ist fast kugelförmig, der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich nach dem Kelch schön rund zu, wo sich eine Fläche bildet, auf welcher die Frucht gut aufsitzt. Nach dem Stiel nimmt sie etwas stärker ab, und endigt sich stumpfzugespitzt; kleinere Früchte verlängern sich etwas mehr nach dem Stiele zu, wodurch sie eine fast kreiselförmige Spitze bekommen. Eine gewöhnliche Frucht auf Hochstamm ist $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und fast eben so hoch, selten einige Linien höher, als breit. Der ziemlich starke, hartschalige Kelch ist offen, liegt oft sternförmig obenauf, oder sitzt in einer kleinen, mit flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung; auch sieht man an der Frucht deutlich beulenartige Unebenheiten, welche die Rundung verderben und ungleich machen. Der ansehnlich starke Stiel ist 1 Zoll lang, und steht bald in einer kleinen Höhle, geht aber auch häufig mit Falten und kleinen Fleischbeulen umgeben aus der Spitze hervor. Die Farbe der öfters etwas rauhen Schale ist ein helles oder blasses Grün (Seladon), das in der vollen Reife gelblichgrün, oder öfters fast hellgelblich wird, wobei die Sonnenseite auf einer kleinen Fläche einige Spuren von einer erdartigen oder bräunlichen Röthe annimmt. Charakteristisch sind an dieser Frucht die vielen, sehr starken, braunen Punkte, womit die ganze Schale wie übersäet ist; dazu gesellen sich noch viele flechtenartige, zersprengte Rostanflüge von gleicher Farbe wie die Punkte, wodurch die Schale etwas rauh anzufühlen ist. Das Fleisch ist gelblichweiß, riecht angenehm, ist saftreich, fein, butterhaftschmelzend, etwas markicht und von einem süßen, zuckerartigen, wahren Bergamottengeschmack. Das Kernhaus ist groß, und läuft spitz bis unter den Kelch; die Kammern sind sehr weit, geräumig, und enthalten sehr schöne, schwarzbraune, lange, vollkommene Kerne, welche charakteristisch sind.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers oder Anfangs Decembers, hält sich, kühl aufbewahrt, gegen 4 Wochen, wird aber dann schnell teig.

Der Baum wächst lebhaft, geht schön in die Luft, ist gesund und bildet eine hohe, schön belaubte, kegelförmige Krone; dabei ist er recht fruchtbar. Der Blattstiel hat nicht immer pfriemenförmige Afterblätter. Verlangt einen warmen, tiefgehenden, guten Boden;

in naſſem Erdreich kommt er nicht fort, verdient aber häufige Anpflanzung, doch nur an eine warme Lage, als Spalierbaum, wo ſeine Früchte alsdann ſchmelzend werden; auf Hochſtamm wird die Frucht nur halbſchmelzend, bleibt aber doch immer noch eine gute Frucht zum Dämpfen.

Nr. 243. Coloma's Carmeliterbirne. La Carmelite. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. IV. H. N. A. S. 200. D. O. C. Nr. 3.

Auch dieſe ſchöne, ſpäte Herbſt- oder frühe Winterbirne erzog der Herr Graf von Coloma, und ſie iſt alſo eine neue Kernfrucht. Der Hr. Prof. van Mons beſchreibt zwar in ſeinem **Catalogue descr.** S. 26. eine Carmelite, welches aber dieſe nicht ſeyn kann, dagegen S. 20. eine **Carmelite de Mons**, welche wohl die unſrige ſeyn könnte.

Eine regelmäßige, ſchön geformte, recht ſchätzbare, ſpäte Herbſt- oder frühe Winter-Tafelbirne, von ganz ſchmelzendem Fleiſche und einem zimmtartigen Zuckergeſchmack. Sie hat ihren Namen von dem dunkelbraunen Roſt, womit ſie überzogen iſt, und hat viel Ähnliches von dem trockenen Martin (**Martin sec**). Ihre Geſtalt iſt kegelförmig, der Bauch ſitzt mehr nach dem Kelche hin, um den ſie ſich halbkugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der ſie meiſtens noch ſehr gut aufſtehen kann. Nach dem Stiel macht ſie keine wahre Einbiegung, und endigt mit einer ſchönen Kegelſpitze. Eine gewöhnliche Frucht iſt $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und 3 Zoll lang. Der kurzblättrige, hartſchalige Kelch iſt offen, und ſitzt in einer etwas engen, ziemlich tiefen Einſenkung, auf der man keine wahren Erhabenheiten bemerkt; auch über die Frucht laufen deren keine, obgleich die Rundung meiſtens etwas verſchoben iſt. Der ſtarke, fleiſchig ausſehende Stiel iſt 1 Zoll lang, und ſitzt auf der Stielſpitze häufig mit einem Fleiſchwulſt begleitet, wie eingedrückt. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale iſt hellgrün, in der Reife hellgelb, wovon aber häufig gar nichts zu ſehen iſt, indem ein dunkelbrauner Roſt faſt die ganze Schale überzieht, wobei die Sonnenſeite noch mit einem trüben, erdbraunen Roth belegt iſt, wodurch die Frucht ein düſtres Anſehen bekommt. Die Punkte ſind äußerſt zahlreich, aber nur in der braunen Röthe ſichtbar, und oft ſo ſtark, daß ſie kleine Roſtflecken bilden. Das Fleiſch iſt weiß, ganz ſchmelzend, ſaftvoll, recht gewürzhaft, und von einem angenehmen, fein zimmtartigen Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt klein und geſchloſſen; die Kammern ſind enge, und enthalten kleine, ſpitzeiförmige, caffeebraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Decembers und hält ſich 3 Wochen gut*).

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, und hat etwas Kenntliches an ſeinem Wuchs und ſeinem Holz: er geht zwar mit ſeinen Hauptäſten

*) Im Jahr 1835 zeitigte ſie ſchon im November, und hielt ſich nur 4 Wochen.

noch ziemlich in die Luft, treibt aber seine schlanken Nebenäste horizontal, und bildet dadurch eine breite, sperrhaftige, flache Krone, ist aber ungemein fruchtbar. Der Blattstiel hat nur selten Afterblätter. Geräth sehr gut auf der Quitte, und verdient als Hochstamm, wegen der Zeit der Reife, angepflanzt zu werden.

Nr. 244. Preul's Colmar. Colmar Preul. I. Cl. 2. (3.) Ordn. I. R.

D. I. B. N. A. S. 187. D. O. C. Nr. 5.

Diese wahrhaft köstliche Birne erhielt der Hr. GR. Diel von dem Hrn. Prof. van Mons, und wahrscheinlich ist sie nach deren Erzieher benannt, indem sie eine Kernfrucht neuerer Zeit ist.

Eine nur mittelmäßig, zuweilen aber auch ansehnlich große, köstliche, späte Herbst- oder frühe Winterbirne von dem erhabensten Zuckergeschmack. In ihrer Form hat sie oft etwas Ähnliches von der eigentlichen Colmar, ist aber nach dem Stiel etwas länger zugespitzt. Ihre eigentliche Gestalt ist schön länglich kreiselförmig. Der Bauch sitzt oft mehr nach dem Stiel hin, und wölbt sich nach dem Kelch platt-rund zu, wo sie eine Fläche bildet, auf welcher sie mehrentheils breit aufsitzt. Nach dem Kelch nimmt sie schnell ab, und endigt mit einer starken, kegelförmigen, mehr oder weniger abgestumpften Spitze. In ihrer vollkommenen Größe auf Hochstamm ist sie $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und $2\frac{7}{8}$ Zoll hoch; am Spalier oder auf Pyramiden wird sie noch etwas größer, und oft sehr groß. Der hartschalige, zugespitzte Kelch ist offen, und sitzt in einer etwas seichten, geräumigen, jedoch nicht tiefen Einsenkung, auf deren Rand sich einige flache Erhabenheiten bilden, die am Bauche sichtbar sind, und dessen Rundung etwas verschieben. Der sehr starke aber holzige Stiel ist 1 Zoll lang, sitzt auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt, und ist häufig von einem Fleischwulst auf die Seite gedrückt. Die Farbe der etwas starken, zuweilen etwas rauhen Schale ist vom Baume hellgrün, wird aber in der vollen Zeitigung schönes Citronengelb; ganz freihängende Früchte haben auf der Sonnenseite ein etwas verwaschenes, erdartiges Roth, welches aber bei den mehrsten gänzlich fehlt. Die Punkte sind ungemein zahlreich, und über die ganze Schale gleichmäßig vertheilt, sie sind braun, und lange mit Grün umringelt. Das Fleisch ist gelblichweiß, sehr fein, überfließend von Saft, ganz butterhaftschmelzend und von einem erhabenen, etwas zimmtartigen, vortrefflichen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein und hat eine lange, schmale, hohle Achse. Die Kammern sind enge, und enthalten wenig vollkommene, starke, länglichspitze Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und December, manche halten sich auch wohl bis in den Januar, und welkt nur etwas Weniges. Am schmackhaftesten ist sie, wenn die grüne Farbe anfängt gelblich zu werden.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, geht mit seinen schlanken Ästen schön in die Luft, und wird bald und recht tragbar, so

daß sich seine schlanken Äste von Früchten beladen niederbeugen, und dadurch etwas hängend werden. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Kommt gut auf der Quitte fort. Der Baum verdient die häufigste Anpflanzung, zumal da er selbst den harten Winter von 1829 bis 1830 sehr gut überstand; seine Früchte können den allerbesten bekannten alten Sorten gleichgestellt, und mit Recht öfters vorgezogen werden.

Nr. 245. Die muskirte Winteramadot. L'Amadot musqué d'hiver. III. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. IV. H. S. 166. Chr. H. Wb. S. 149.

Eine sehr schöne, goldgelbe, mittelmäßig große, auf Zwergbaum aber oft ansehnlich große, sehr schätzbare Winterbirne, sowohl für die Tafel, als auch für die Küche. Ihre Form ist stark rundbauchig, und hält die Mitte zwischen einem kreisel- und einem abgestumpft kegelförmigen Ansehen. Der Bauch sitzt stets stark nach dem Kelche hin, um den sie sich sanft abnehmend fast kugelförmig zurundet und nur eine kleine Fläche bildet, auf welcher sie doch noch gut aufstehen kann. Nach dem Stiel macht der Bauch eine starke Einbiegung, wodurch er sehr erhaben wird, und endigt mit einer dicken, stark abgestumpften, 1 Zoll langen Spitze. In ihrer gewöhnlichen Größe auf Hochstamm ist sie 2¾ Zoll breit und auch eben so hoch; zuweilen wird sie durch einen Fleischwulst auf einer Seite etwas höher. Der langgespitzte Kelch ist gelblich, meistens verschoben, halb offen und sitzt in einer kleinen, oft auch ziemlich tiefen, mit flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung. Der Bauch ist mit vielen feinen, beulenartigen Erhabenheiten besetzt, die bis zum Anfang der Stielspitze hinlaufen. Der starke, schwarzbraune Stiel ist 1¾ Zoll lang, sitzt, mit Fleischbeulen umgeben, schief auf der abgestumpften Spitze, gewöhnlich in einer Grube und wird häufig durch einen schnabelförmigen Wulst auf die Seite gedrückt, welches charakteristisch an dieser Frucht ist. Die Farbe der dünnen, geschmeidigen Schale ist vom Baum ein helles Weißgrün, welches im Winter schönes Citronengelb wird, wobei die Sonnenseite goldartig wird oder zuweilen mit einem leichten Anflug von einer dünnen Röthe belegt ist. Die Punkte sind sehr zahlreich und auf der Sonnenseite recht deutlich braun von Farbe und stark in's Auge fallend; auch findet man besonders um die Kelchwölbung feine Rostfiguren. Das Fleisch ist sehr schön weiß, saftreich, riecht angenehm, ist im Kauen rauschend, abknackend, löst sich aber im Munde auf, und hat einen ungemein zuckersüßen, stark muskirten Geschmack, wie man an wenig Birnen findet. Das Kernhaus ist breit und geschlossen; die Kammern sind groß, aber flach, und enthalten mehr taube als vollkommene, braune und langgespitzte Kerne. Vom Kelch geht eine feine, schwarze Röhre mit den Staubwegen bis zum Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im November, hält sich 6 Wochen und riecht stark muskirt.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht mit seinen Ästen schön in die Luft und belaubt sich stark. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Verlangt einen warmen Boden, und kommt nicht wohl auf der Quitte fort.

Nr. 246. Die frühe Herrmannsbirne. Gute Louise. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. I. H. S. 215. Chr. H. Wb. S. 191. T. O. G. V. B. S. 108. Taf. 5. ist wahrscheinlich dieselbe Frucht.

Hr. GR. Diel beschrieb diese Birne unter ihrem falschen Namen, bis er die ächte Louise aus Paris erhielt, welche mit der Du Hamel'schen Beschreibung in Hinsicht der Frucht sowohl, wie auch in der Vegetation des Baumes vollkommen übereinstimmte. Er hielt nun diese Birne für Merlet's St. Germain, welche früher zeitigen sollte, als die wahre gute Louise; wahrscheinlich mochte aber nun diese bei ihm noch nicht getragen haben, um eine Vergleichung beider Früchte anstellen zu können, sonst würde er den großen Unterschied beider leicht gefunden haben. Merlet's St. Germain ist eine frühe Octoberbirne, wie ihre Beschreibung im Handbuche ergibt, während diese eine Winterfrucht ist; da sie aber früher als die Herrmannsbirne zeitiget, so habe ich ihr den Namen zum Unterschied der wahren Louise frühe Herrmannsbirne gegeben, und hoffe, dadurch die Namenverwechslung dreier Früchte beseitiget zu haben.

Eine große, sehr schöne, vortreffliche Winterbirne, von einem saftvollen, halbschmelzenden, angenehm schmeckenden Fleisch. In ihrer wahren Gestalt ist sie lang-flachbauchig kegelförmig gestaltet, und sieht einer wohlgebildeten Herrmannsbirne sehr ähnlich, nur ist sie regelmäßiger geformt und hat eine glattere Schale, als diese. Der Bauch sitzt stark über der Mitte nach dem Kelch hin, um den sie sich sanft abnehmend schön zurundet und eine Fläche bildet, auf der sie selten aufgestellt werden kann. Nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung und endigt mit einer oft stark abgestumpften Spitze. Eine vollkommene Frucht ist, selbst auf Hochstamm erwachsen, $3\frac{1}{2}$ Zoll lang und fast 3 Zoll breit, am Spalier wird sie größer. Der kleine, oft fehlerhafte Kelch ist offen und sitzt bald der Wölbung gleich obenauf, oder in einer geräumigen, jedoch nur seichten, ziemlich ebenen Einsenkung. Der Bauch hingegen ist nicht selten durch breite Erhabenheiten in seiner Rundung entstellt. Der Stiel ist charakteristisch $\frac{1}{2}$ bis $\frac{1}{2}$ Zoll lang, etwas krumm gebogen, häufig schief stehend, in seinem Anfange fleischig, oder mit einem Fleischwulst umgeben, aber oft auch blos holzig. Die Farbe der sehr glatten Schale ist vom Baum schönes Hellgrün, welches in der Zeitigung hellgelblichgrün oder weißlichgelb wird; auf der Sonnenseite bemerkt man nie eine Spur von Röthe. Die Punkte sind sehr zahlreich, fein, braun oder dunklergrün; dabei findet man noch häufig kleine Rostanflüge oder Rostfiguren; auch bekommt die Schale zuweilen dunkelgrüne, wie etwas schmutzig aussehen-

de Flecken. Das Fleisch ist weiß, körnig, saftreich, halbschmelzend, und von einem fein parfümirten, etwas rosenartigen, süßen Geschmack. Das Kernhaus ist groß und lang; die Kammern sind muschelförmig, die Spitze nach unten gekehrt, geräumig, und enthalten nicht viele, aber schöne, langspitze, hellbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und December, welkt nicht, wird nicht teig, fault aber alsdann.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird stark, geht schön in die Luft, belaubt sich gut und trägt reichlich. Die Fruchtspieße stehen dornenartig gerade aus, so wie überhaupt die Äste etwas sperrhaft stehen; die Blätter sind schifförmig aufwärts gebogen, vorn scharfgespitzt und auf die Seite gedreht, glänzend grasgrün, der Rand sehr seicht und zart gezahnt. Der dünne Blattstiel hat keine Afterblätter. Ein Stamm der frühen **St. Germain**, welchen ich aus einer berühmten Baumschule erhielt, hat noch nicht getragen, und könnte wohl der Vegetation des Baumes nach dieselbe Frucht bringen.

Nr. 247. Die Soutman. De Zoutmann. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. I. B. N. A. S. 212.

Wahrscheinlich eine in Holland erzogene neue Kernfrucht, welche dem durch die Schlacht bei Doggersbank berühmt gewordenen Admiral Soutman zu Ehren so benannt wurde. Der Erzieher ist nicht bekannt.

Eine mittelmäßig große, längliche, köstliche Novemberbirne von butterhaftem Fleisch und sehr erhabenem, gewürzhaftem Geschmack. Ihre Gestalt ist lang kegelförmig und hat viel Ähnliches von der Bergamotte von Soulers; sie gehört zur Familie der langen, grünen Herbstbirnen, **Vertes longues**. Der flache Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich abnehmend zurundet und eine Fläche bildet, auf der die Frucht kaum und öfters gar nicht aufstehen kann. Nach dem Stiele zu macht sie keine Einbiegung, sondern verläuft sich kegelförmig abnehmend in den Stiel; dabei haben manche Früchte auf der einen etwas flacheren Seite eine Rinne, wie die Mannabirne, die vom Kelch bis zum Stiel hinläuft. Eine gewöhnliche Frucht ist 2 bis 2¼ Zoll breit und 3 Zoll lang. Der kleine, meistens fehlende Kelch sitzt in einer kleinen, oft etwas seichten, auch zuweilen engen Einsenkung, welche eben ist, obgleich man über die Frucht selber flache Erhabenheiten bemerkt. Der sehr starke Stiel ist in seinem Anfang fleischig, scheint eine Fortsetzung der Fruchtspitze zu seyn, ist 1 Zoll lang und oft stark auf die Seite gebogen. Die Farbe der starken Schale ist vom Baum hellgrün, wird in der Reife nur gelblichgrün und hat auf der Sonnenseite gar keine Röthe. Die Punkte sind sehr zahlreich über die ganze Schale verbreitet, zum Theil sehr fein und braun von Farbe. Das Fleisch ist mattweiß, sehr saftvoll, butterhaft, ganz zerfließend, und von einem ungemein angenehmen, gewürzhaften, fein zimmtartigen, erhabenen Zuckergeschmack. Das

Kernhaus ist klein und hat keine hohle Achse; die Kammern sind enge und enthalten wenige, aber starke, langgespitzte, auch oben mit einer stumpfen Spitze versehene Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers oder Anfangs Decembers, und manche halten sich bis in den Januar.

Der Baum wächst ungemein stark, macht viel Holz und bildet eine etwas breitgewölbte, schön und dicht belaubte Krone; er setzt sehr viele Fruchtspieße an und wird, wenn er etwas ausgetobt hat, sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat ganz feine, fadenförmige Afterblätter. Der Baum verdient als Hochstamm häufige Anpflanzung und kommt auch gut auf der Quitte fort.

Nr. 248. Die Regentin. König von Baiern. Colmar Souverain. La Souveraine. I. Cl. 2. (3.) Ordn. I. R.

D. I. B. R. A. S. 192. D. O. C. Nr. 21.

Auch diese köstliche Tafelfrucht ist aus Kernen erzogen und soll zu Thulen bei St. Ghislain im Departement von Jemappe entstanden seyn. H. A. Liegel gibt ihr noch den Namen König von Baiern.

Eine nur mittelmäßig große, aber wahrhaft köstliche Tafelfrucht von dem kraftvollsten Geschmack. In ihrer Form hat sie die größte Ähnlichkeit mit der Preul's-Colmar, von welcher sie nur schwer zu unterscheiden ist; manche Früchte haben aber auch viel Ähnliches von der Colmar oder Mannabirne. Ihre Gestalt ist länglichkreiselförmig mit einer abgestumpften Stielspitze. Der Bauch sitzt gewöhnlich mehr nach dem Kelch hin, um den sie sich plattrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie plattrund aufsitzt. Nach dem Stiel macht sie eine sanfte Einbiegung und endigt mit einer starken, abgestumpften Kegelspitze. Eine vollkommene Frucht auf Hochstamm ist 2¼ Zoll breit und 2½ Zoll lang, doch öfters noch etwas länger. Der kurze, hartschalige Kelch ist offen und sitzt in einer weiten, aber nicht tiefen Einsenkung, die mit flachen, oft aber auch ziemlich starken Erhabenheiten umgeben ist, die sich auch über die Frucht hinziehen und häufig deren Rundung verschieben. Der sehr dicke, holzige Stiel ist meistens ½ Zoll lang, oft auch 1 Zoll, und sitzt auf der stumpfen Spitze mit Fleischbeulen umgeben, wie eingesteckt. Die Farbe der glatten, nicht fettigen, etwas starken Schale ist vom Baum ein helles Grün und später hohes Citronengelb; die Sonnenseite ist mit einem leichten Anflug einer erdartigen Röthe belegt, die aber in der Reife fast verschwindet oder die Schale nur röthlichgelb macht. Die Punkte sind sehr häufig, fein und braun; auch finden sich gleichfarbige Rostanflüge, besonders um den Kelch und Stiel herum. Das Fleisch ist schön weiß, überfließend von Saft, fein, butterhaftschmelzend, sich ganz auflösend, und von einem erhabenen, gewürzhaften, sehr angenehmen, fein weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist sehr klein und hat keine hohle Achse. Die Kammern sind sehr enge und enthalten selten einige vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im November, manche erst im December, und welkt nur sehr wenig.

Der Baum wächst gemäßigt, ist gesund, ohne grindige Schale und wird bald recht fruchtbar. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter. Zu Zwerg nicht auf Quitte. Verdient häufige Anpflanzung, und ist eine ganz vorzügliche Frucht.

Nr. 249. Die große Wintercitronenbirne. Le gros Citron d'hiver. II. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. VI. H. S. 104. Stammt aus Paris, woselbst sie unter dem falschen Namen Orange d'hiver vorkommt.

Eine wohl noch wenig bekannte, sehr schöne, ansehnlich große, auf Zwergbaum erzogen, wirklich große, vortreffliche Winterbirne, sowohl zum rohen Genuß, als auch zum Gebrauch in der Küche. In Form, Farbe, Größe und Wuchs des Baumes hat sie mit der weißen Herbstbutterbirne die größte Ähnlichkeit, und könnte mit Recht auch die weiße Winterbutterbirne heißen; doch steht sie dieser an Güte nach, indem ihr Geschmack nicht so fein, das Fleisch auch nicht so weiß und butterhaftschmelzend wie bei jener, sondern etwas grobkörnig ist; auch reift sie um 6 Wochen später, als die Beurré blanc. Die Birne nimmt ebenfalls gern zweierlei Formen an: bald ist sie schön rundbauchig und nach dem Stiel zugespitzt, fast etwas kreiselförmig, bald verlängert sie sich nach dem Stiel und gewinnt ein etwas breit abgestumpft-kegelförmiges Ansehen. In ersterer Form ist die Frucht 3 Zoll breit und gerade eben so hoch; die stumpfkegelförmigen hingegen sind öfters $3\frac{1}{4}$ Zoll breit und $3\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Der kleine, sehr kurzblättrige, hartschalige Kelch ist offen, meistens in die Höhe stehend, und sitzt in einer bald seichten, bald geräumigen und ansehnlich tiefen Einsenkung, auf deren Rand zuweilen sich flache Erhabenheiten bilden; auch ist der Bauch selten ohne Erhöhungen. Der starke, dicke und fleischige Stiel ist $\frac{1}{4}$ bis $\frac{3}{4}$ Zoll lang und steht in einer engen, schönen Höhle wie eingedrückt. Die Farbe der sehr zarten und dünnen Schale ist vom Baum ein schönes blasses Hellgrün, welches in der Reife ein hohes schönes Citronengelb wird; auf der Sonnenseite sieht man einen ganz leichten Anflug einer erdartigen Röthe, welcher aber bei der vollen Zeitigung der Frucht wieder verschwindet. Das Fleisch ist weiß, etwas grobkörnig, sehr saftvoll, löst sich im Kauen fast ganz auf, und hat einen süßen, gewürzhaften, starken Muskatellergeschmack und Geruch. Das Kernhaus ist nicht groß und hat eine hohle Achse. Die Kammern sind geräumig und enthalten viele spitzeiförmige, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers, hält sich 4 Wochen in der Zeitigung und fault dann gern. Wegen der zarten Schale muß man vorsichtig mit der Frucht umgehen, sonst bekommt sie Rost- oder Faulflecken.

Der Baum wächst sehr frech, geht mit seinen Ästen schön in die

Luft, macht sehr viel schlankes Holz, belaubt sich sehr stark und ist recht fruchtbar, so daß oft mehre Früchte zusammen auf einem Fruchtkuchen sitzen, und wächst stärker, als der von der **Beurré blanc.** Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Verdient, häufig angepflanzt zu werden, und kommt gut auf der Quitte fort, bedarf aber eines langen oder flüchtigen Schnittes, damit er nicht verwildert, und gibt sehr schöne Pyramiden.

Nr. 250. Diel's Butterbirne. Beurré Diel. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. VIII. H. S. 70. D. O. C. Nr. 2.

Diese vortreffliche, neue Kernfrucht erzog der Hr. Prof. van Mons aus Kernen, und widmete sie dem Hrn. GR. Diel als Beweis seiner Hochachtung für dessen unsterbliche Verdienste um die Pomologie.

Eine auf Spalierbaum sehr große und selbst auf Hochstamm noch ansehnlich große, sehr schöne und vortreffliche späte Herbst- oder frühe Winter-Tafelfrucht von dem vortrefflichsten Geschmack. In ihrer Form ist sie oft ziemlich eiförmig, häufig aber auch einer Sommer-Apothekerbirne, wenn diese nicht stark gerippt ist, ähnlich. Der breit erhabene Bauch sitzt etwas über der Mitte nach dem Kelch hin, nimmt bald allmählich, bald ziemlich schnell ab, und kann im ersten Falle selten, im letzten noch ziemlich gut aufstehen. Nach dem Stiel macht sie keine wahre Einbiegung, nimmt aber stärker, als nach oben ab, und endigt mit einer stark abgestumpften Spitze. In ihrer wahren Vollkommenheit ist sie 3 Zoll breit und 4 Zoll lang; auf einer Seite ist sie oft etwas höher, als auf der andern. Der ziemlich starke Kelch ist geschlossen, steht mit seinen Ausschnitten in die Höhe, bleibt lange gelb und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen, bald mit feinen, bald mit einigen starken, flachen Beulen umgebenen Einsenkung; auch über die Frucht sieht man mehre fast rippenartige Erhabenheiten hinlaufen, welche gewöhnlich aber die Form nicht verderben. Der sehr starke, holzige Stiel ist 1½ Zoll lang und sitzt in einer zuweilen trichterförmigen, tiefen Höhle. Die Farbe der zarten, nicht fettigen Schale ist vom Baum ein helles Grün, welches in der vollen Zeitigung schönes Citronengelb wird, wobei man auf der Sonnenseite keine Spur von Röthe bemerkt. Die Punkte sind charakteristisch zahlreich und vor der Zeitigung bei freihängenden Früchten oft röthlich eingefaßt; dazu finden sich noch öfters kleine Rostfiguren, oder kleine Anflüge von Rost an der Schale. Das Fleisch ist schön weiß, um das Kernhaus etwas körnig, butterhaftschmelzend, überfließend von Saft, im Munde sich ganz auflösend, und von einem erhabenen, gewürzhaften Zuckergeschmack ohne Säure. Das Kernhaus ist sehr klein; die Kammern sind enge und enthalten keine, oder nur selten einige vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers und hält sich, kühl aufbewahrt, bis in den December und Januar, ohne zu welken.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, belaubt sich schön und bildet eine kugelförmige Krone; er setzt bald Fruchtholz an und trägt bald und reichlich. Der Blattstiel hat lange und pfriemenförmige Afterblätter. Gewiß verdient diese schöne Birne, schon um des berühmten Namens willen von jedem Gartenbesitzer einen Platz in seinem Garten zu erhalten, zumal da der Baum sehr gut als Hochstamm fortkommt; auch zu Zwerg auf Quitte gibt er schöne Pyramiden, darf aber nicht zu kurz geschnitten werden. Eine schöne Abbildung von der Frucht befindet sich im A. T. G. Magazin, Jahrg. 1811. Taf. 39.

Nr. 251. Die Jaminette. La Jaminette. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. VIII. H. S. 33. D. O. C. Nr. 9.

Der eigentliche Erzieher dieser wahrscheinlich neuen Kernfrucht ist nicht bekannt; Hr. GR. Diel erhielt sie aus Metz, unter dem Namen Jamisette; sie kommt aber in dem pomologischen Werke des Hrn. Prof. van Mons als Jaminette vor.

Eine ansehnlich große, frühe, köstliche Winter-Tafelbirne von dem vortrefflichsten Geschmack. In ihrer Form ist sie gewöhnlich ziemlich kreiselförmig, der Bauch sitzt zuweilen in der Mitte, doch mehrentheils mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich plattrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie breit aufsitzt. Nach dem Stiel nimmt sie schnell ab und bildet meistens eine wahre kreiselförmige, abgestumpfte Spitze. Die Frucht ist oft sehr stark in die Breite verschoben und hat in dieser Gestalt wohl 3 Zoll in der Breite und 3 Zoll in der Höhe, doch ist sie gewöhnlicher nur $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und fast eben so hoch, oder etwas Weniges höher. Der lang und feingespitzte Kelch liegt sternförmig auf und sitzt in einer etwas engen, bald seichten, bald auch etwas tiefen, mit einigen flachen Beulen umgebenen Einsenkung, wovon auch einige sich ziemlich stark in breiten Erhabenheiten über den Bauch hervorthun und häufig die Rundung der Frucht etwas verschieben. Der starke, holzige Stiel ist $\frac{3}{4}$ bis 1 Zoll lang, sitzt auf der kreiselförmigen Spitze wie eingesteckt und ist häufig mit einem Fleischwulst umgeben. Die Farbe der starken, etwas rauhen Schale ist vom Baum ein mattes Hellgrün, welches in der Reife gelblich wird, wobei man nur selten und nur in warmen Jahren, oder auf der Quitte, etwas von Röthe bemerkt. Dagegen findet man häufiger mehr oder weniger starken, zimmtfarbigen Rost stellenweise oder in größern Flächen über die Schale verbreitet, welcher oft netzförmig fast die ganze Frucht überzieht. Öfters ist der Rost, zumal in warmen Jahren, unbedeutend und blos um die Kelchwölbung sichtbar. Die Punkte sind sehr zahlreich über die ganze Schale verbreitet, sie sind braun und fühlen sich etwas rauh an. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, überfließend von Saft, butterhaftschmelzend, und von einem erhabenen, gewürzhaften Zuckergeschmack, ganz ohne Wein-

säure, wie bei der Colmar. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind enge und enthalten nur wenig vollkommene, eiförmige, zimmtbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers und hält sich 3 Wochen, oft auch länger, darf aber nicht zu früh abgenommen werden, sonst welkt sie etwas und ist am besten, wenn die gelbe Farbe noch grünlich schillert.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, ist gesund, seine Äste trägt er ziemlich abstehend in die Luft und bildet eine sehr schön belaubte, kugelförmige Krone; dabei ist er bald und recht fruchtbar. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Kommt gut auf der Quitte fort.

Nr. 252. Die Leschasserie. Jagdbirne. La Poire de Leschasserie. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. V. H. S. 36. Chr. H. Wb. S. 183. T. O. G. V. B. S. 229. Taf. 11. D. O. C. Nr. 36.

Dieser unter dem Namen der Jagdbirne bekannte Wildling stammt aus Frankreich und wurde in der Gegend von Landry, wahrscheinlich auf der Jagd, im Walde gefunden; in manchen Gegenden wird sie auch die Wintereierbirne genannt.

Eine gewöhnlich etwas kleine, selten mittelmäßig große, köstliche Winterbirne, welche noch häufig mit andern Birnen verwechselt wird, und in ihrer Ächtheit von dem erhabensten Geschmack und butterhaft-schmelzendem Fleische, eine unserer vorzüglichsten Birnen ist. In ihrer regelmäßigen Gestalt ist sie wahrhaft eiförmig. Der flachrunde, erhabene Bauch sitzt gewöhnlich in der Mitte, seltener etwas mehr nach dem Kelche hin, von wo sie sich allmählich halbkugelförmig zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der die Frucht nur selten stehen kann. Nach dem Stiel macht sie niemals eine Einbiegung, sondern endigt mit einer etwas erhabenen Bogenlinie mit einer kurzen, kegelförmigen, bald mehr, bald weniger stark abgestumpften Spitze, so daß die Eiform bei jeder Frucht vorherrschend bleibt. Eine vollkommene Frucht auf Hochstamm ist 2¼ bis 2½ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der ziemlich kleine, hartschalige, oft fehlerhafte Kelch ist offen, sitzt mehrentheils oben ganz gleich auf, häufig aber auch in einer ganz seichten, zuweilen mit einigen kleinen, beulenartigen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung. Der starke, gerade Stiel ist fleischig, mit einem orleansfarbigen Häutchen überzogen, ¾ bis 1¼ Zoll lang, und hat ein flaches Kántchen oder Häkchen an sich, welches grün ist, woran man die Birne vor allen andern erkennen kann, und welches ein charakteristisches Kennzeichen abgibt. Er sitzt auf der abgestumpften Spitze wie eingesteckt, häufig aber auch in einer kleinen, mit Beulen umgebenen Vertiefung. Die Farbe der etwas rauhen Schale, welche später etwas geschmeidiger wird, ist vom Baume ein schönes Hellgrün, welches bis zur vollen Reife ein grünliches Hellgelb und bei manchen Früchten we-

nigſtens ſtellenweiſe ein wahres Hellgelb wird, ohne die mindeſte wahre Röthe auf der Sonnenſeite. Die Punkte ſind gleichmäßig über die ganze Schale vertheilt, wie überſäet, etwas röthlichbraun; auch finden ſich noch an jeder Frucht feine, öfters auch ſtarke Roſtanflüge oder Figuren, welche die nämliche Farbe wie die Punkte haben. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, überfließend von Saft, butterhaftſchmelzend, und von einem erhabenen, zuckerartigen Muskatellergeſchmack und Geruch. Das Kernhaus iſt groß, herzförmig, mit der Spitze nach unten. Die Kammern ſind langſpitz-eiförmig, geräumig und enthalten ſchöne, dunkelbraune, geſpitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und December und hält ſich oft bis in den Januar, wo ſie aber etwas welkt, zumal wenn ſie zu früh abgenommen worden iſt.

Der Baum wächſt in der Jugend lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß und hat etwas Ähnliches von einem Wildling; er macht viel feines Holz, wird aber bald und recht fruchtbar. Der Blattſtiel hat kleine, fadenförmige Afterblätter. Geräth als Hochſtamm ſehr gut, verlangt aber einen guten, tiefgehenden und warmen Boden, wo er alsdann vortreffliche und ſchmackhafte Früchte liefert. Zu Zwerg nicht auf Quitte, ſondern auf Wildling.

Nr. 253. Die engliſche lange, grüne Winterbirne. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. V. H. S. 70. Stammt aus London.

Dieſe gute Birne darf nicht mit der ſpäter vorkommenden ſächſiſchen langen, grünen Winterbirne verwechſelt werden, welche ſich viel länger hält, und wahrſcheinlich eine deutſche Nationalfrucht iſt. Ihre eigentliche Herkunft iſt noch nicht beſtimmt; doch erhielt ſie der Hr. GR. Diel aus London als **Green buree**, und da ſie unter die **Verte longue** gehört, ſo gab er ihr obigen Namen.

Eine nur mittelmäßig große, ſchöne, einfarbige, butterhaftſchmelzende, köſtliche Winter-Tafelbirne. In ihrer wahren Form iſt ſie lang, jedoch mehr etwas kegelförmig, als wahrhaft birnförmig, und hat mit der langen, grünen Herbſtbirne, **Verte longue**, ſehr viel Ähnlichkeit, übertrifft dieſe aber an Güte und iſt gegen den Stiel gewöhnlich zugeſpitzter. Zuweilen iſt ſie aber nach dem Stiel zu abgeſtumpfter und alsdann faſt eiförmig. Der Bauch ſitzt mehr nach dem Kelch hin, um den ſie ſich ſanft abnehmend ſchön zurundet und eine Fläche bildet, auf der ſie noch kaum ſtehen kann. Nach dem Stiel nimmt ſie mit einer kaum merklichen Einbiegung kegelförmig ab und endigt mit einer ſehr wenig oder gar nicht abgeſtumpften Spitze. In ihrer wahren Form und Größe iſt ſie 2¼ Zoll breit und 3 Zoll lang. Der ziemlich langgeſpitzte, hartſchalige Kelch iſt weit offen, liegt ſternförmig auf, ſitzt oft der Frucht gleich oder in einer ſeichten, unbedeutenden, glatten und ebenen Einſenkung. Der Bauch iſt gewöhnlich eben, doch zuweilen durch eine oft ſtark hervortretende, breite Erhabenheit etwas entſtellt.

Der ſtarke Stiel iſt 1 bis 1½ Zoll lang, mit einem orleansfarbigen Häutchen bedeckt, in ſeinem Anfang fleiſchig, ſcheint oft nur die Fortſetzung der Kegelſpitze zu ſeyn und ſitzt auf der abgeſtumpften Spitze mit Falten umgeben, welche bei der Reife zuerſt welk werden. Die Farbe der glatten, geſchmeidigen Schale iſt vom Baum ein ganz helles Grün (blaſſes Seladon), welches in der vollen Reife ein grünliches Hellgelb wird, wobei nur nach der Stielſpitze zu die Schale etwas Citronengelb annimmt; dagegen bemerkt man keine Spur von Röthe auf der Sonnenſeite. Die Punkte ſind ſehr zahlreich, hellbräunlich, dazu geſellen ſich noch kleine Roſtflecken von derſelben Farbe, welche bei manchen Früchten nur wenig ſichtbar ſind. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, fein, überfließend von Saft, ſich ganz im Munde auflöſend, wobei die Schale wie Leder zurückbleibt, und von einem ſehr vortrefflichen, fein muskatellerartigen Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kammern ſind geräumig, muſchelförmig, und enthalten nicht viele vollkommene, große, länglichſpitze Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers, und manche halten ſich bis in den Januar; ſie hat einen feinen muskirten Geruch, welchen ſie aber verliert, ſobald ſie welk wird.

Der Baum wächſt ſtark, belaubt ſich gut, geht mit ſeinen Hauptäſten faſt pyramidaliſch in die Luft, wie die lange grüne Herbſtbirne, und wird bald und faſt jährlich tragbar. Der Blattſtiel hat keine Afterblätter. Verdient als Hochſtamm häufige Anpflanzung, zumal da er vollkommene und vortreffliche Früchte darauf liefert; zu Zwerg aber beſſer auf Wildling, als auf Quitte.

Nr. 254. Die Virguleuſe. La Virgouleuse. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. II. H. S. 71. Chr. H. Wb. S. 217. T. O. G. IX. B. S. 271. Taf. 12. D. O. C. Nr. 35.

Dieſe vortreffliche alte, bekannte Winterbirne ſtammt aus Virgoulé, einem Dorfe bei St. Leonard in Limouſin, wo ſie lange verborgen blieb, bis ſie ein Marquis de Chambert bekannt machte, von welchem ſie auch den Namen Chambrette führt. Unſtreitig eine der köſtlichſten Tafelbirnen unter allen bisher bekannten vorzüglichen alten und neuen Kernobſtſorten, die ſich immer in ihrem Range erhalten wird. In ihrer Geſtalt iſt ſie lang kegelförmig, einer gut geſtalteten St. Germain ziemlich ähnlich. Der Bauch ſitzt gewöhnlich ſtark nach dem Kelch hin, um den ſie ſich ſanft abnehmend abrundet, doch ſo, daß ſie nicht wohl aufſtehen kann. Nach dem Stiel nimmt ſie allmählich ab, ſchwillt manchmal, nach einer ſanften, kaum merklichen Einbiegung nach dem Stiel hin, wieder etwas an und endigt mit einer ſtark abgeſtumpften Spitze. Auf Zwergbaum erwachſen, wird ſie gern etwas bauchiger und faſt etwas eiförmig. Eine vollkommene Frucht iſt 2½ Zoll breit und 3½ Zoll hoch, am Spalier wird ſie oft 2¾ Zoll breit und 4 Zoll lang. Der offene, oft fehlerhafte Kelch ſitzt oben auf der

Frucht auf, oder in einer kleinen, seichten, oft mit einigen flachen Beulen umgebenen Einsenkung; auch bemerkt man zuweilen einige flache Unebenheiten an der Frucht selber. Der ansehnlich starke Stiel ist 1 bis 1¼ Zoll lang, in seinem Anfange etwas fleischig und mit Falten umgeben, und steht etwas schief auf der Spitze obenauf. Die Farbe der etwas feinrauhen Schale ist anfänglich ein schönes Hellgrün, wird aber in der vollen Reife ein schönes, blasses Citronengelb mit etwas Grün untermischt. Auf der Sonnenseite ist, zumal bei Spalierfrüchten, ein leichter Anflug einer etwas bräunlichen Röthe zuweilen sichtbar, außerdem ist noch die Schale mit vielen grauen und feinen Punkten besetzt. Um die Kelchwölbung findet man immer einen feinen, zimmtfarbigen Rostüberzug, so wie auch feine Rostfiguren an den Früchten; in nassen, kalten Sommern, zumal in feuchtem Boden, bekommen die Früchte auch noch schwarzbraune Rostflecken, wie die St. Germain, von welcher sie auch wahrscheinlich abstammt. Das Fleisch ist weiß oder weißlichgelb, fein, überfließend von Saft, butterhaftschmelzend, und von einem sehr erhabenen, zuckerartigen, mit einer feinen Muskatellersäure vermischten Geschmack, wodurch sie eine der beliebtesten Birnen wird. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind geräumig, halbherzförmig, oben breit und unten sehr spitz, und enthalten viele, lange, sehr zugespitzte, schwarzbraune Kerne. Das Pistill in der Kelchröhre geht schwarz herab.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Januar, darf aber nicht vor Anfangs Novembers abgenommen werden, sonst welkt sie zu stark.

Der Baum wächst vortrefflich und schnell, seine Äste gehen pyramidenförmig in die Luft, seine Rinde bleibt stets schön glatt; auch belaubt er sich prachtvoll, ist gesund und eignet sich vorzüglich zu Pyramiden, oder an das Spalier, woselbst seine Früchte besser, als auf dem Hochstamm werden. Der Blattstiel hat feine, fadenförmige Afterblätter. Der Baum kommt in allem Erdreich sowohl auf der Quitte, als auf dem Wildling gleich gut fort, nimmt jede Form an, und ist auch auf seinen Stand nicht eigensinnig; daher verdient er, selbst vom Landmann häufig erzogen zu werden, indem seine Frucht vor vielen andern vorzüglich gesucht wird. Schade, daß dieser übrigens gesunde Baum nicht so reichlich trägt; als freistehende Pyramide liefert er die schönsten Früchte.

Nr. 255. Die Calbas. Le Calbas musqué. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. I. H. S. 222. Chr. H. Wb. S. 164. A. T. G. M. III. Jahrg. S. 495. Taf. 30. Die Galbasbirne.

Eine große, vortreffliche, fast ganz schmelzende Tafelbirne für den Vorwinter. Ihre Form ist lang, etwas unregelmäßig und fast gurkenartig, von der Kelchwölbung läuft sie oft sehr wenig abnehmend nach dem Stiel hin und endigt mit einer stumpfen Spitze; sie gehört

zur Familie der Butterbirnen. Eine vollkommene Birne ist 2¾ Zoll breit und 4½ Zoll lang. Der starke, offene Kelch liegt flach auf, meistens in einer sehr seichten, schief stehenden Einsenkung, die mit seichten oder flachbeulenartigen Unebenheiten umgeben ist, die auch deutlich über die Frucht hin zu bemerken sind. Der sehr starke Stiel ist 1¼ Zoll lang, steht oben flach auf der stumpfen Spitze auf und wird oft durch einen Fleischwulst auf die Seite gedrückt. Die Grundfarbe der etwas rauhanzufühlenden Schale ist grünlichgelb und schimmert durch den gelblichgrauen Rostüberzug hindurch, womit die Frucht, so wie die graue Herbstbutterbirne überzogen ist. Die Sonnenseite ist weniger mit Rost belegt, dagegen mit einem leichten, goldartigen Roth angelaufen, welches aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt. In diesem Roth findet man eine große Menge starke, graue Punkte, die fast wie kleine Fleckchen aussehen, die aber nach der Schattenseite zu verschwinden oder undeutlicher werden. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, sehr saftvoll, etwas rauschend, doch ganz im Munde zergehend, mit ziemlich vielen Steinchen versehen, und von einem recht angenehmen, süßen Muskatellergeschmack. Das Kernhaus sitzt sehr hoch oben und ist klein; die Kammern enthalten nur wenige und meistens taube Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und December.

Der Baum wird sehr stark, trägt seine Äste gerade in die Höhe, belaubt sich aber nur licht. Der Blattstiel hat zwei lange, pfriemenförmige Afterblätter. Der Baum verlangt einen gutgebauten Boden und kommt auf der Quitte gut fort.

Nr. 256. Die Winterdechantsbirne. Le Doyenné de printemps.

I. Cl. 3. (2.) Ordn. I. R.

D. V. B. N. A. S. 177. D. O. C. Nr. 8.

Auch diese ganz vorzügliche Winterfrucht stammt von dem Hrn. Prof. van Mons; der Hr. GR. Diel kann aber nicht angeben, ob Derselbe der Erzieher ist, oder ob sie schon unter einem andern Namen in dessen Catalogue descriptif vorkommt.

Eine schön geformte, ansehnlich große, köstliche Winter-Tafelbirne und eine wahre Bereicherung der Pomologie. In ihrer Form ist sie starkbreitbauchig, pyramidalisch und fast etwas eiförmig, seltener aber von der wahren Form der Dechantsbirnen. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie fast kugelförmig abnehmend eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsteht. Nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung und endigt mit einer starken, ziemlich abgestumpften Kegelspitze. In ihrer vollkommenen Größe auf Hochstamm ist sie 2¾ Zoll breit und fast 3½ Zoll lang. Der hartschalige Kelch ist nicht ganz geschlossen und sitzt in einer ansehnlich tiefen, mit flachen Beulen umgebenen Einsenkung, die sichtbar in flachen Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen. Der recht starke, fleischig aussehende Stiel ist 1 Zoll lang und steht in einer flachen, zuweilen auch etwas tiefen Grube

wie eingesteckt und ist gewöhnlich mit einem Fleischwulst umgeben. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baume hellgrün und wird in der wahren Zeitigung nur grünlichgelb, ohne eigentliche Röthe; doch haben zuweilen stark besonnte Spalierfrüchte, zumal auf der Quitte, eine streifenartige oder punctirte, leichte erdartige Röthe, wie ich an den meinigen bemerkt habe. Manche Früchte haben nur unbedeutende Anflüge von Rost, wohingegen andere wieder mehr und figurenähnlich damit belegt sind. Das Fleisch ist schön weiß, überfließend von Saft, ganz butterhaftschmelzend, und von einem wahrhaft köstlichen, gewürzhaften, erhabenen Geschmack, der etwas Ähnliches von einer recht vollkommenen **Verte longue** hat. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind enge und enthalten wenig vollkommene, hellbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt in warmen Jahren schon im halben November, gewöhnlich aber erst im December, und manche halten sich, kühl aufbewahrt, bis zum Ende Februars. Sie muß genossen werden, bevor die grüne Schale gelb wird, wo sie am delicatesten ist.

Der Baum wächst sehr lebhaft, ist gesund, belaubt sich schön, setzt bald Fruchtholz an, und ist bald und recht fruchtbar. Der Blattstiel hat feine, fadenförmige Afterblätter. Kommt sehr gut auf der Quitte fort, trägt bald und nimmt etwas Röthe an. Diese schätzbare Frucht kann nicht genug empfohlen werden.

Nr. 257. Die wahre, gute Louise. La bonne Louise de du Hamel. II. Cl. 3. Ordn. II R.

D. V. H. S. 130.

Der Hr. GR. Diel beschrieb in seinem I. H. Birnen S. 215. die gute Louise; überzeugte sich aber später, daß diese nicht die ächte des Du Hamel, sondern eine andere Birne, und wahrscheinlich eine frühe **St. Germain** sey. Später trugen seine aus Paris und Nancy erhaltenen Bäume der guten Louise, in welchen er die wahre des Du Hamel erkannte, indem diese Bäume hauptsächlich mit der Du Hamel'schen Beschreibung derselben übereinkamen. Da ich nun auch Gelegenheit hatte, die von Sicklern in Kleinfahnern angezogene, und im T. O. G. V. B. S. 108. beschriebene gute Louise kennen zu lernen, so erhielt ich die Überzeugung, daß diese wirklich eine **St. Germain** sey, welche früher als die gewöhnliche zeitigte, weßhalb ich sie auch unter dem Namen der frühen **St. Germain** oder Herrmannsbirne im Handbuche aufgeführt habe.

Eine große, sehr schöne, alte, berühmte und noch selten in Deutschland ächt verbreitete, vortreffliche Winterbirne, welche in einem warmen und fruchtbaren Boden erzogen, von saftvollem, halbschmelzendem, sehr angenehmem Fleisch ist. Ihre Gestalt ist lang-flachbauchig-kegelförmig, und hat in ihrem Ansehen sehr viel Ähnliches von einer regelmäßigen Herrmannsbirne, nur ist ihre Schale glatter, als wie bei dieser. Der Bauch sitzt stark über der Mitte nach dem

Kelch hin, um den sie sich sanft abnehmend schön zurundet und eine Fläche bildet, auf der sie nur selten aufgestellt werden kann. Nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung, und endigt mit einer starkabgestumpften Kegelspitze. Eine vollkommene Frucht ist 3½ Zoll lang und 3 Zoll breit, am Spalier wird sie oft noch größer. Der kleine, hartschalige, oft fehlerhafte Kelch ist offen, sitzt obenauf, zuweilen aber auch in einer geräumigen, jedoch nur seichten und ziemlich ebenen Einsenkung. Über dem Bauch der Frucht finden sich oft breite Erhabenheiten, die häufig dessen Rundung verderben. Der Stiel ist ¼ bis ½ Zoll lang, in seinem Anfange häufig fleischig, oder mit einem Fleischwulst umgeben, oft aber auch bloß holzig und stets etwas krumm gebogen, und mehrentheils schiefstehend auf der abgestumpften Spitze. Die Farbe der sehr glatten, etwas glänzenden Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün, welches in der vollen Zeitigung hellgelblichgrün oder wohl gar weißgelblich wird, wobei auf der Sonnenseite nicht die mindeste Spur von Röthe sichtbar ist, es sey denn, daß die Frucht, vielleicht auf Quitte erwachsen, einige Röthe annimmt. Die Punkte sind sehr zahlreich, fein, braun oder dunkelgrün, dabei finden sich häufig noch kleine Anflüge von Rost oder Rostfiguren, zuweilen auch noch kleine, dunkelgrüne, etwas schmutzig aussehende Flecken über die Schale verbreitet. Das Fleisch ist weiß, körnig, saftreich, halbschmelzend und von einem feinen, parfümirten, etwas rosenähnlichen, süßen Geschmack. Das Kernhaus ist groß und lang; die Kammern sind muschelförmig, geräumig, nach dem Stiel spitzzulaufend, und enthalten nicht viele vollkommene, länglichspitze, hellbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und December, welkt nicht und wird nicht teig, sondern fault überzeitig.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird stark, geht schön in die Luft und belaubt sich sehr gut. Die Fruchtruthen stehen steif und etwas dornenartig geradeaus, setzen bald Früchte an, und liefern reichliche Erndten. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Verlangt durchaus einen warmen und guten Boden, wenn die Früchte halbschmelzend werden sollen, auch kommt er auf der Quitte gut fort.

Nr. 258. Die wahre Winterambrette. L'Ambrette d'hiver.

I. Cl. 1. Ordn. I. R.

D. IV. H. S. 3. Chr. H. Wb. S. 149. T. O. G. V. B. S. 310. Taf. 13.

Auch diese Birne wird noch häufig mit andern ihr ähnlichen verwechselt, und häufig unächt in deutschen Baumschulen verbreitet. Der Baum der wahren Winterambrette muß dornenähnliche Fruchtspieße und ein etwas wildes Ansehen haben; wahrscheinlich ist die im T. O. G. V. B. S. 310. beschriebene Birne die Winterambrette ohne Dornen, oder vielmehr der eigentliche Winterdorn, welcher ebenfalls im T. O. G. nicht ächt vorkommt, wie bei Nr. 165. schon erwähnt ist.

Eine zwar etwas kleine, aber wahrhaft köstliche Winter-Tafel-

frucht, von butterhaftschmelzendem Fleisch und dem erhabensten Geschmack, wenn der Baum in warmem, gutem Boden steht. Ihre wahre Form ist rund, jedoch nach dem Stiel etwas mehr abnehmend, als nach dem Kelche, welches aber bei manchen Früchten fast gar nicht zu bemerken ist. Der Bauch sitzt bei allen Früchten in der Mitte. In ihrer schönsten Vollkommenheit ist sie $2\frac{3}{8}$ Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch; manche Früchte, die sich aber etwas nach dem Stiel verlängern, sind oft so hoch, als breit, selten aber etwas höher, als breit. Der kleine, hartschalige, offene Kelch liegt meistens mit seinen kleinen Ausschnitten sternförmig auf, und sitzt in einer flachen oder seichten, ebenen Einsenkung; doch bemerkt man fast immer etwas von breiten Erhabenheiten über dem Bauch, welche die Rundung mehr oder weniger verderben. Der starke Stiel ist $\frac{3}{4}$ bis $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, und steht in einer kleinen, mehrentheils mit einigen feinen Beulen umgebenen Vertiefung. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist vom Baum ein helles Grün, welches in der Zeitigung ein grünliches Gelb wird, wovon aber nach Stand und Witterung nur wenig zu sehen ist, indem ein bald grauer, bald bräunlichgrauer Rost fast die ganze Schale überzieht, öfters aber auch gänzlich fehlt, so daß man an demselben Baum zweierlei Früchte zu sehen glaubt. Die Sonnenseite ist nie geröthet, nur schillert der Rost daselbst zuweilen etwas röthlichbraun. Die Punkte sind nur an denjenigen Früchten sichtbar, welche nicht mit Rost überzogen sind, alsdann sehr häufig; im Rost bemerkt man sie nicht. Das Fleisch ist grünlichweiß, überfließend von Saft, butterhaftschmelzend und von einem äußerst angenehmen, erhabenen Zuckergeschmack, und riecht stark parfümirt. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind geräumig, und enthalten oft wenige vollkommene, große, länglichdicke Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers, viele erst im Januar und Februar, darf aber nicht zu früh abgenommen werden, sonst welkt sie etwas, und ist in ihrer wahren Güte eine vortreffliche Birne.

Der Baum wächst sehr lebhaft und macht viel feines Holz, die Fruchtspieße sind dornenartig und steif, woran man die Ächtheit des Baumes erkennen kann; dabei hat er ein wildes Ansehen, wird aber nicht groß. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Verlangt durchaus einen warmen Stand, und guten, tiefgehenden Boden, sonst erreichen seine Früchte nicht ihre vollkommene Güte. Auf der Quitte kommt er zwar fort, bleibt aber klein; daher zu Zwerg besser auf Wildling, und nur mäßig beschnitten, sonst gibt er zu viel Holz.

Nr. 259. Die Graziöse. Die Holde. La Gracieuse. III. Cl. 2. Ordn. III. R.

D. VIII. Heft, Seite 167.

Stammt aus der Herrenhäuser Baumschule bei Hannover, und ist wohl ursprünglich eine holländische Frucht.

Eine, selbst auf Hochstamm, wirklich große, sehr regelmäßige,

und in ihrer Reife ſehr ſchöne Winterbirne, weniger zum rohen Genuß anlockend, deſto beſſer aber zu Compots. Ihre Geſtalt iſt etwas eiförmig, und ähnelt einer am Spalier erzogenen, recht großen, weißen Herbſtbutterbirne. Der ſtark erhabene Bauch ſitzt ⅔ der Länge nach dem Kelch hin, um den ſie ſich halbkugelförmig abrundet, und eine Fläche bildet, auf der ſie ziemlich breit aufſitzt. Nach dem Stiel läuft ſie ohne Einbiegung, ſanft abnehmend, in eine ſtark abgeſtumpfte Spitze aus. Eine vollkommene, auf Hochſtamm erwachſene Frucht iſt häufig 3¼ Zoll breit, und mehrentheils genau eben ſo hoch. Der kurzblättrige, oft nur einen Rand darſtellende Kelch iſt weit offen, und ſitzt in einer ſchönen, geräumigen, tiefen und ebenen Einſenkung; auch ſieht man über die Frucht nichts von Erhabenheiten hinlaufen, ſo daß der Bauch ſeine regelmäßige Rundung behält. Der ſtarke, holzige Stiel iſt 1 Zoll lang, und ſteht in einer etwas engen, öfters ziemlich tiefen Höhle, die zuweilen mit einigen kleinen Beulen beſetzt iſt. Die Farbe der zarten Schale iſt vom Baum ein ſchönes, helles Grün, das in der Reife ein hohes Citronengelb wird; die Sonnenſeite und faſt die halbe Frucht iſt mit einem trüben, erdartigen Roth überzogen, welches ſich ebenfalls in der Reife in eine hellere, gefälligere Röthe verwandelt, die nach dem Stiel hin etwas Streifenartiges an ſich hat. Die Punkte ſind zahlreich, fallen aber nur wenig ins Auge; im Roth ſind ſie gelb, im Gelben aber braun; andere Abzeichen ſind ſelten. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, körnig, ſaftvoll, feſt, abknackend und von einem gewürzhaften, angenehmen, wahren Zuckergeſchmack; auch hat das Fleiſch und die Frucht einen feinen, muskatellerartigen Geruch. Das Kernhaus iſt klein und hat eine hohle Achſe; die Kammern ſind enge, flach, und enthalten nicht viele, große, eiförmige, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers und hält ſich den Winter hindurch.

Der Baum wächſt nicht ſtark, wird auch nicht groß; ſeine Äſte trägt er ſtark abſtehend, etwas hängend und ſperrhaft in die Luft, und ſie wölben ſich zu einer lichtbelaubten, flachen Krone. Auf dem zweijährigen Holze bilden ſich eine Menge Fruchtſpieße, die ſehr bald und reichlich tragen. Der Blattſtiel hat keine Afterblätter.

Nr. 260. Die Herrmannsbirne. Le Saint-Germain.

I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. I. H. S. 160. Chr. H. Wb. S. 177. T. O. G. III. B. S. 275. Taf. 15. D. O. C. Nr. 10.

Dieſe allgemein bekannte, alte, berühmte, franzöſiſche Tafelfrucht ſtammt aus der Abtei St. Germain oder Des-Près, (weil dieſe nahe bei Paris lag), und wird auch noch zuweilen l'Inconnue de la Fare, nach dem Flüßchen Fare, welches in der Nähe der Abtei fließt, genannt.

Eine der vorzüglichſten, vortrefflichſten Winter-Tafelbirnen, von einem herrlichen, mit einer feinen Citronenſäure gemiſchten Geſchmack. Häufig wird ſie noch immer mit der guten Louiſe und mit der Virgou-

leuse verwechselt, welche viel Ähnliches von ihr haben. Ihre Form ist lang, breitbauchig, in ihrer Rundung unregelmäßig, oft unansehnlich, und nähert sich der Kegelform. Der Bauch sitzt meistens stark nach dem Kelche hin, zuweilen auch mehr in der Mitte, nimmt nach dem Kelche zu allmählich ab, und endigt mit einer stumpfen, häufig schiefstehenden Fläche, auf der die Frucht nur selten stehen kann. Nach dem Stiel zu endigt sie mit einer kegelförmigen, oft nicht stark abgestumpften Spitze. In ihrer Form ist sie stets unregelmäßig, und in ihrer Rundung uneben. Eine vollkommene Frucht ist $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und $3\frac{1}{2}$ bis $3\frac{3}{4}$ Zoll lang; am Spalier wird sie wohl zuweilen 3 Zoll breit und fast 5 Zoll lang. Der offene, oft unbedeutende Kelch steht in einer etwas seichten, mit beulenartigen Erhöhungen besetzten Einsenkung, die sich auch unregelmäßig und oft beulenartig über die Frucht hinziehen. Der starke, 1 Zoll lange Stiel steht fast immer schief auf der stumpfen Spitze auf, und ist mit bald kleinen, bald ziemlich starken Beulen umgeben. Die etwas rauhe Schale ist vom Baum ein schönes Grasgrün, welches in der vollen Zeitigung blaßgelb, oder ein sehr helles Grünlichgelb wird. Auf der Sonnenseite bemerkt man nie etwas von einer Röthe; dagegen ist die ganze Schale mit sehr vielen, feinen und starken, graubräunlichen Punkten besetzt, auch findet man an jeder Frucht hier und da bräunliche Anflüge von Rost, welche besonders um die Kelchwölbung fast niemals fehlen. Das Fleisch ist mattweiß, etwas grobkörnig, um das Kernhaus etwas steinicht, voller Saft, butterhaftschmelzend und von einem erquickenden, sehr angenehmen Geschmack, der in recht gutem, warmem Boden durch die feinste muskatelleractige Citronensäure erhoben wird. Das Kernhaus hat eine hohle Achse; die Kammern sind lang, geräumig, und enthalten ziemlich viele, lange, spitze, caffeebraune Kerne.

Die Frucht zeitigt in manchen Jahren schon im November, meistens aber erst im December, und hält sich, spät gebrochen und kühl aufbewahrt, zuweilen bis in den Februar, wo sie zwar etwas welkt, aber nicht leicht faul wird.

Der Baum wächst in seiner Jugend sehr lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, seine Äste treibt er schön pyramidenförmig in die Höhe, macht vieles Holz, welches man auslichten muß, um den Früchten gehörig Luft und Sonne zu geben, und ist ungemein fruchtbar. Verlangt einen etwas schweren, feuchten, aber dabei warmen Boden, in sandigem, leichtem oder zu feuchtem, kaltem Erdreich springen die Früchte auf und verkrüppeln. Kommt recht gut auf der Quitte fort.

Nr. 261. Die Hofbergamotte. Bergamotte de la Cour. I. Cl. 1. (2.) Ordn. II. R.

D. V. Band. N. A. Seite 127.

Ihre eigentliche Herkunft ist nicht bekannt; Hr. GR. Diel erhielt sie von dem Hrn. Prof. van Mons.

Eine ansehnlich große, schöne, vortreffliche Winter-Tafelfrucht, von einem gewürzhaften Muskatellergeschmack. Ihre wahre Form ist plattrund, der Bauch sitzt bald mehr, bald weniger oberhalb der Mitte nach dem Kelch hin, um den sie sich flachrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie breit aufsitzt. Nach dem Kelch hingegen nimmt sie schnell ab, und oft so stark, daß die kleinern Früchte ein oft etwas kreiselförmiges Ansehen bekommen. Eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll breit und oft ¼ Zoll niedriger, doch auch nicht selten so hoch, als breit. Der kleinblättrige Kelch ist bald ziemlich offen, bald geschlossen, und sitzt in einer ansehnlichen, zuweilen wirklich tiefen, häufig mit 3 Beulen besetzten Einsenkung, die auch über die Frucht hinlaufen und deren Rundung entstellen. Der starke, holzige Stiel ist 1 bis 1¼ Zoll lang, und sitzt auf der stumpfen, mit flachen, oft auch starken Fleischwülsten umgebenen Spitze wie eingesteckt. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baume hellgrün, wird später hellcitronengelb; auf der Sonnenseite bekommt sie in heißen und trocknen Sommern bald einen hellen, bald einen dunkeln Anflug von Röthe, fast wie die vortreffliche rothe Bergamotte, welcher aber in manchen Jahren ganz fehlt. Häufig findet man noch an den Früchten mehr oder weniger starke Rostanflüge, und öfters schwarzbraune Rostflecken. Die Punkte sind sehr zahlreich, oft wie übersäet, aber im Roth nur wenig bemerkbar. Das Fleisch ist mattweiß, überfließend von Saft, ganz schmelzend und von einem angenehmen, gewürzhaften, zuckerartigen Muskatellergeschmack. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind enge, und enthalten nicht viele vollkommene, spitzeiförmige, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Decembers, hält sich 3 Wochen, wird aber dann teig.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, geht mit seinen starken Ästen gut in die Luft, belaubt sich schön, und ist recht fruchtbar. Der Blattstiel hat pfriemenförmige, oft lanzettförmige Afterblätter. Kommt recht gut auf der Quitte fort.

Nr. 262. La Princesse d'Orange. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. VII. H. S. XVII. Liegel. S. 106.

Die Grundfarbe ist gelb, auf der Sonnenseite röthlich, mit vielem bräunlichen Rost überzogen. Das Fleisch ist sehr saftvoll, schmelzend, säuerlich.

Die Frucht ist von mittler Größe, und zeitigt im December und Januar.

Eine neue, noch nicht vollständig beschriebene Kernfrucht, von dem Hrn. Prof. van Mons erzogen.

Nr. 263. Die gestreifte, schönste Winterbirne. La Bellissime d'hiver. III. Cl. 3. Ordn. III. R.

Obstkörbe, S. 50.

Eine der größesten Birnen, aber nicht zum rohen Genuß, desto

besser für die Wirthschaft. In der Zeitigung wird die Schale gelb und carmoisinroth, mit braunen Punkten.

Die Frucht zeitigt im December und Januar, und ist eine der besten Wirthschaftsbirnen.

Nr. 264. Die Bolarmud. Bolarmud. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 372. S. 97. Stammt von Hartwiß.

Eine ansehnlich große, dickbauchig-kreiselförmige Winterbirne für die Tafel. Die Frucht ist 3 Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Der Kelch ist mit Rippen umgeben. Die Farbe der Schale ist hellgrün, die Sonnenseite ohne Röthe, mit zersprengtem, oft zusammenhängendem Rost überzogen. Das Fleisch ist butterhaftschmelzend, saftreich, überfließend von Saft, von einem angenehmen, zimmtartigen, wahren Zuckergeschmack; in schlechten Jahren ist das Fleisch nur halbschmelzend.

Die Frucht zeitigt im December.

Nr. 265. Coloma de Printemps. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. VII. H. S. XVIII. Obstkörbe, S. 27.

Nach dem Hrn. GR. Diel hat die Frucht die Gestalt einer **Messire Jean**, weißes, nicht saftvolles Fleisch, und ist von Geschmack wie die **Petit Oin.** Zeitigt im December.

Nach Hrn. von Reichenbach ist sie eine mittelmäßig große, schmelzende, feinkörnige Frucht. Die Schale ist in der Zeitigung gelblichgrün und marmorirt.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich 4 Wochen.

Der Baum wird frühzeitig tragbar. Vom allerersten Rang.

Nr. 266. Coloma's Winterbutterbirne. Vrai Coloma de Printemps. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. syst. Verz. S. 95. Nr. 368.

Eine neue, von dem Hrn. Prof. van Mons bekannt gemachte Kernfrucht.

Die Frucht ist kaum von mittelmäßiger Größe, gehört zur Familie der Dechantsbirnen, und ist eine schätzbare Tafelfrucht, von 2 Zoll Breite und meistens von derselben Höhe. Die Grundfarbe der fein rauhanzufühlenden Schale ist in der Zeitigung gelblich, wovon aber selten etwas sichtbar wird, indem öfters die ganze Frucht mit einem feinen Rost überzogen ist. Punkte findet man nicht. Das Fleisch ist butterhaftschmelzend, überfließend voll Saft und von einem vortrefflichen, fein zimmtartigen Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt im December.

Nr. 267. Coloma's köstliche Winterbirne. Suprême Coloma. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. III. B. N. A. S. 131. · D. O. C. Nr. 15.

Diese ausgesucht gute Birne erzog der Hr. Graf von Coloma aus Samen, so wie mehre andere, wovon schon die eben so vortreff-

liche Coloma's Herbstbutterbirne Nr. 109. im Handbuche beschrieben worden ist. Sie ist eine unserer besten Winterbirnen, und gibt auf der Quitte die schönsten Pyramiden.

Eine gewöhnlich nur mittelmäßige, doch oft auch ansehnlich große, köstliche Winter-Tafelbirne von zimmtartigem, vortrefflichem Zuckergeschmack. In ihrer Form hat sie viel Ähnliches von der guten Louise, oder noch mehr von einer etwas länglichen Soulers. In ihrer wahren Bildung ist sie eiförmig. Der Bauch sitzt stark unterhalb der Mitte nach dem Kelche hin, um den sie sich abnehmend zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie noch aufstehen kann. Nach dem Stiel nimmt sie in einem gewölbten Bogen ohne alle Einbiegung ab, und endigt mit einer stark abgestumpften Spitze. Ihre gewöhnliche Größe ist 2½ Zoll breit und 3 bis 3¼ Zoll lang. Der feingespitzte Kelch liegt sternförmig auf, und sitzt in einer kleinen, ziemlich ebenen Einsenkung, aber über die Frucht hin bemerkt man doch breite, flache Erhabenheiten. Der starke, fleischig aussehende Stiel ist 1¼ Zoll lang, und sitzt auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt. Die Farbe der glatten, nicht fettigen Schale ist vom Baum ein schönes Grasgrün, das in der Reife nur gelblichgrün wird, wobei aber noch immer grün marmorirte Stellen sichtbar bleiben. Die Punkte sind sehr häufig und gleichmäßig über die ganze Schale verbreitet, sie sind sehr deutlich und braun von Farbe. Rostanflüge sind selten, und zuweilen nur um den Kelch bemerkbar. In dem heißen Sommer von 1835 nahmen die Früchte auf der Sonnenseite eine leichte erdartige Röthe an, welche aber wohl in weniger warmen Sommern fehlen mag, so wie auch Diel nichts davon erwähnt. Zu dem Obstcabinet habe ich eine Frucht mit dieser Röthe abbilden lassen, da dem nach der Mangel an Röthe kein charakteristisches Kennzeichen derselben abgibt. Das Fleisch ist mattweiß, ins Gelbliche spielend, feinkörnig, markicht, butterhaftschmelzend und von einem gewürzhaften, etwas zimmtartigen, vortrefflichen Zuckergeschmack, der Herbstbergamotte ähnlich. Das Kernhaus ist ansehnlich groß, hat oft nur 4 Kammern, welche sehr geräumig sind, und sehr lange, spitze, zimmtfarbige Kerne enthalten.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich wohl 4 Wochen.

Der Baum wächst ungemein lebhaft, belaubt sich recht schön, seine starken Äste trägt er pyramidenförmig in die Höhe, fast wie die **St. Germain**, setzt bald Fruchtholz an, und wird frühzeitig und recht fruchtbar. Der starke Blattstiel hat recht lange, pfriemenförmige Afterblätter. Kommt auf der Quitte recht gut fort, und gibt auf Wildling schöne und bald tragende Pyramiden. Verdient die häufigste Anpflanzung.

Nr. 268. Die graue Muskatellerbirne. I. Cl. 1. Ordn. II. R.

D. IV. B. R. A. S. 149.

Ihre wahre Herkunft ist nicht bekannt; sie stammt aber aus Frankreich, wo sie vielleicht unter einem andern Namen bekannt ist. In

ihrer Form ist sie vollkommen bergamottartig-plattrund, und hat etwas Ähnliches von dem Wildling de la Motte; in der Vegetation ist sie aber sehr von diesem unterschieden. Der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich abgerundet um den Kelch, wodurch sie gut aufsteht; nach dem Stiel nimmt sie schnell ab, und bekommt dadurch am Stiel ein etwas zugespitztes Ansehen. Eine vollkommene Frucht auf Hochstamm ist 2¾ Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der hartschalige, kleinblättrige Kelch ist weit offen, und sitzt in einer oft etwas seichten, mit flachen Beulen umgebenen Einsenkung, die oft als starke, beulenartige Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen, und die Rundung etwas verschieben. Der dünne, holzige Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang, und sitzt in einer kleinen, meistens mit Fleischbeulen umgebenen Höhle wie eingesteckt. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist vom Baum grasgrün, und wird später nur etwas gelbgrün, selten gelb; auf der Sonnenseite bemerkt man keine Spur von Röthe; dagegen ist die Schale mit einem meistens zusammenhängenden Rost dergestalt überzogen, daß man die Grundfarbe nur stellenweise durchscheinen sieht, wodurch sie der de la Motte ähnlich wird. Eigentliche Punkte bemerkt man weder in der Grundfarbe, noch im Rost. Das Fleisch ist mattweiß, fein, körnig, überfließend von Saft, ganz im Munde zerschmelzend und von einem sehr angenehmen, gewürzhaften, eignen, süßen Muskatellergeschmack. Das Kernhaus hat eine große, hohle Achse; die Kammern sind sehr geräumig, spitzmuschelförmig, charakteristisch, und enthalten sehr lange, spitze, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich aber in der Reife nicht lange, und darf vor Ende Octobers nicht gebrochen werden, wenn sie nicht welken soll.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht mit seinen starken Ästen schön in die Luft, belaubt sich stark, und bildet eine geschlossene Kugelkrone, er wird, sobald er etwas ausgetobt hat, sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Die Frucht hat am Baum nichts Anlockendes, aber ihre späte Reife gibt ihr ihren Werth, zumal da sie auch hochstämmig gut fortkommt.

Nr. 269. Hardenpont's späte Winterbutterbirne. Hardenpont de Printemps. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. VIII. H. S. 87. D. O. C. Nr. 45.

Ebenfalls eine sehr schätzbare und köstliche Winter-Tafelfrucht, von dem verstorbenen Hrn. Rath Hardenpont aus Samen erzogen; sie reift später, als die Nr. 171. beschriebene Hardenpont's Winterbutterbirne, weßhalb sie der Hr. GR. Diel zum Unterschied die Späte genannt hat. Eine Abbildung von dieser schönen Frucht ist im A. T. G. Magazin vom Jahrgang 1811, Taf. 35.

Eine ansehnlich große, köstliche, ausnehmend saftvolle Winter-Tafelfrucht, welche selbst der so vortrefflichen Normännischen rothen Herbstbutterbirne gleichkommt. In ihrer Form ist sie stark abge-

stumpft kegelförmig, und hat, so wie auch in der Farbe, viel Ähnliches von einer wohlgebildeten Marquise. Der flach erhabene Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie sich flachrund zuwölbt, und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsitzt. Nach dem Stiel macht sie eine kaum merkliche Einbiegung, und endigt mit einer breit abgestumpften Spitze. In ihrer vollkommenen Größe ist sie 3 Zoll breit und 3½ Zoll lang. Der hartschalige Kelch ist offen, und sitzt bald in einer etwas seichten, bald in einer tiefen, zuweilen mit etwas beulenartigen Erhöhungen umgebenen Einsenkung; doch bemerkt man an der Frucht selber keine eigentlichen Erhabenheiten hinlaufen. Der starke, holzige Stiel ist über 1½ Zoll lang, und steht in einer oft tiefen, mit 2 Fleischbeulen umgebenen Höhle. Die Grundfarbe der starken, etwas feinrauh anzufühlenden Schale ist vom Baum hellgrün, welches in der vollen Zeitigung nur etwas gelblich wird, wobei man bei ganz frei hängenden Früchten einen Anflug einer erdartigen Röthe bemerkt, die aber in der vollen Reife fast verschwindet. Ein bräunlicher Rost überzieht dabei fast die ganze Schale, und wird besonders auf der Sonnenseite stärker. Die Punkte sind zwar häufig, aber nur in der Grundfarbe sichtbar. Das Fleisch ist weiß, ins Grünliche spielend, etwas körnig, ganz in Saft zerfließend und von einem erhabenen, zuckerartigen Weingeschmack, der dem der Normännischen rothen Herbstbutterbirne sehr nahe kommt. Das Kernhaus ist sehr klein; die Kammern sind enge, und enthalten selten vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich, kühl aufbewahrt und spät gepflückt, den Januar hindurch.

Der Baum wächst zwar lebhaft, macht aber nicht viele Äste, die gut in die Luft gehen, sich leicht belauben, aber viel Fruchtholz ansetzen, wodurch er bald und reichlich trägt. Der Blattstiel hat lange, pfriemenförmige Afterblätter. Zu Zwerg nicht auf Quitte, sondern auf Wildling. Verdient die häufigste Anpflanzung.

Nr. 270. Die Markbirne. La Savoureuse. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. I. H. S. 155. Chr. H. Wb. S. 212. D. O. C. Nr. 11.

Die Schmackhafte darf nicht mit der Marksbirne im T. O. G. XII. B. S. 264. verwechselt werden. Die Birne stammt von dem Hrn. Stiftsamtmann Bütner in Halle, welcher sich um die Kirschen-Nomenclatur verdient gemacht hat.

Eine schöne, ziemlich große, köstliche Winterfrucht für die Tafel, von dem reinsten Bergamottgeschmack. Ihre Gestalt ist etwas kegelförmig, fast eiförmig, aber dabei etwas stark bauchig, häufig neigt sie sich auch zu einer etwas kreiselförmigen Form. Der Bauch sitzt stets etwas stark über der Mitte, und die Frucht wölbt sich sanft abnehmend und etwas hoch zugerundet nach dem Kelch hin, so daß sie noch kaum auf demselben stehen kann. Kreiselförmige Früchte hingegen sind platt abgerundet; nach dem Stiel endigen sich aber beide Formen

ohne Einbiegung, mit einer bald etwas kurzen, bald etwas langen, stumpfen, kegelförmigen Spitze. Eine schöne Frucht ist 2½ Zoll breit und 3 bis 3¼ Zoll hoch. Kreiselförmige hingegen sind nur etwas über ¼ Zoll höher. Der kleine, sehr offene Kelch liegt mit seinen kurzen Ausschnitten in einer kleinen, engen und ebenen Einsenkung. Der ansehnlich starke Stiel ist 1½ bis 1¾ Zoll lang, bräunlichgelb von Farbe, wird aber später ganz schwarz, und steht auf der stumpfen Spitze, mit Falten umgeben, gerade auf, wovon sich manchmal eine an die Seite desselben anlegt. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum ein schönes, mattes Hellgrün, welches in der Reife nur etwas blaßgrün oder ein wenig gelblichgrün wird; recht stark besonnte Früchte bekommen zuweilen auf der Sonnenseite einen kaum bemerklichen, rothen Schimmer. Die Punkte sind häufig und grüngrau, fallen aber nicht stark ins Auge; dabei sind kleine Rostanflüge oder Figuren nicht selten, auch findet man immer etwas Rost um die Kelchwölbung. Das Fleisch riecht sehr angenehm bergamottartig, ist gelblichweiß von Farbe, ziemlich grobkörnig um das Kernhaus, saftvoll, butterhaftschmelzend und von einem erhabenen, zuckerartigen Geschmack, der mit der Herbstbergamotte, oder der **Bezi de la Motte** viel Ähnliches hat. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten 5 bis 6 starke, dicke, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt im December, ist im Januar am besten, und welkt nur etwas Weniges.

Der Baum wächst in der Jugend sehr stark, sobald er aber anfängt zu tragen, nur langsam; seine Äste trägt er schön in die Luft und bildet eine pyramidenförmige Krone; er setzt frühzeitig Fruchtspieße an, und trägt gewöhnlich schon im vierten Jahr. Der Blattstiel hat feine, fadenförmige Afterblätter. Kommt auf der Quitte gut fort, und verdient, als Hochstamm häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 271. Die Marie Louise. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

Allg. T. G. Magazin I. B. IItes Stück 1825.

Diese neue Kernfrucht erzog der Hr. Abt Duquesne zu Mons, und widmete sie der Gemahlin Napoleon's, Marie Louise von Östreich.

Eine mittelmäßig große, vortreffliche Winter-Tafelfrucht, von einem köstlichen, äußerst gewürzhaften Geschmack. In ihrer Form ähnelt sie sehr einer **St. Germain** oder **Calebasse**, und gehört zur natürlichen Familie der **St. Germains**. Ihre Gestalt ist länglichbauchig, nach dem Stiel stumpfspitz zulaufend, ohne merkliche Einbiegung. Eine vollkommene Frucht ist 2¾ Zoll lang und 2 Zoll breit. Der offene, breitblättrige Kelch sitzt in einer ziemlichen, mit Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, welche auch über dem Bauch der Frucht sichtbar sind. Der dicke, ½ Zoll lange Stiel steht in einer bald flachen, bald etwas tiefen Höhle, und ist mit Falten und Fleischbeulen umgeben, von welchen er schiefstehend gedrückt wird. Die Farbe der glat-

ten Schale ist ein schönes Blaßgrün, welches in der Reife gelb wird. Die Sonnenseite ist nicht geröthet, dagegen bemerkt man auf dieser Seite etwas dunkelgelbe Streifen. Punkte findet man gar nicht an dieser Frucht. Das Fleisch ist weiß und zart, butterhaftschmelzend, vollsaftig und von einem köstlichen, gewürzhaften Geschmack.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich 4 Wochen lang gut, wird nicht von Würmern oder anderen Insecten angestochen, und springt auch nicht, wie viele der alten französischen Birnensorten, bei nasser Witterung auf.

Der Baum wächst nicht gut in die Luft, und bedarf als Hochstamm mehre Jahre den Pfahl; seine Zweige hängen herabwärts, und verrathen durch ihre dornenähnlichen Fruchtspieße den Wildling. Selten bekommt der Stamm eine schöne Rinde, sie springt gern auf und wird schuppig, weßhalb man ihr mit einem Kalkanstrich zu Hülfe kommen muß. Als Franzbaum erzogen, muß er nur in den ersten Jahren, um seine Form herzustellen, vorsichtig geschnitten werden, indem er seine Früchte gern an den Spitzen der Zweige büschelweise ansetzt, weßhalb auch die Pyramidenform die schicklichste für ihn ist. Der Baum ähnelt in Allem der Rousselet von Rheims, und ist sehr fruchtbar. Ob er auf der Quitte fortkommt, dafür sind noch keine Versuche bekannt; doch möchten solche, wie bei vielen anderen neuen Kernobstsorten, leicht fehlschlagen.

Nr. 272. Die Fourcroy. Fourcroy. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. XXI. H. S. 202. D. O. C. Nr. 42.

Eine neue, von dem Hrn. Prof. van Mons erzogene, und dem berühmten Chemiker Fourcroy gewidmete Birne.

Diese kleine, vortreffliche, butterhaftschmelzende Winterbirne hat einen wahren Zimmtgeschmack, und ist bald länglich, bald rund von Form. Der Bauch sitzt bald unter der Mitte nach dem Kelch hin, bald gerade in der Mitte, von wo sich die Frucht nach dem Kelch zu schön abrundet, und eine kleine Fläche bildet, auf der sie noch aufstehen kann. Nach dem Stiel endigt sie ohne Einbiegung am häufigsten mit einer abgestumpften Kegelspitze, oder kurz und etwas abgerundet. In ihrer gewöhnlichen Größe ist die Birne 2 Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll lang, öfters aber auch so hoch, als breit, zuweilen auch fast $\frac{1}{4}$ Zoll länger, als breit. Der kurzblättrige, meist etwas fehlerhafte Kelch ist weit offen, und sitzt in einer seichten, oft kaum bemerklichen Einsenkung, auf deren Rand man nur zuweilen einige Erhabenheiten bemerkt, welche auch nicht besonders über die Frucht hinlaufend bemerkbar sind, obgleich diese öfters nicht rund ist. Der sehr starke, holzige Stiel ist bald kurz, bald $\frac{1}{2}$ bis 1 Zoll lang, und steht in einer kleinen, flachen Grube, oft nur wie eingesteckt. Die Farbe der ziemlich starken Schale ist vom Baum ein helles Grün, das auf dem Lager schönes Citronengelb wird, wovon aber oft nur wenig rein zu sehen ist, denn ein dünner, zersprengter, zimmtfarbiger Rost verbreitet sich

über die ganze Schale, wozwischen die gelbe Grundfarbe durchscheint. Starkbesonnte Früchte haben einen ganz leichten Anflug von heller Röthe, welcher die gelbe Farbe nur goldartig macht. Wahre Punkte sieht man gar nicht, auch hat die Frucht keinen Geruch, und welkt im Winter etwas. Das Fleisch ist mattweiß, um das Kernhaus etwas steinicht, sonst fein, recht saftreich, butterhaftschmelzend und von einem angenehmen, süßen, recht starken Zimmtgeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen und hat keine hohle Achse. Die Kammern sind sehr enge, und enthalten wenige, kleine, eiförmige Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Decembers, Anfangs Januars, und hält sich 3 Wochen lang.

Der Baum wächst lebhaft, geht mit seinen Ästen fast pyramidalisch in die Luft, setzt vieles Fruchtholz an, und wird frühzeitig tragbar. In der Belaubung hat er viel Ähnliches von der **St. Germain.**

Nr. 273. Die lange, gelbe Winterbirne. Jaune longue d'hiver. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. VI. H. S. 69.

Nach Diel ist die französische Benennung **Verte longue d'hiver**, auch **Mouillebouche d'hiver**, wie sie Merlet anführt; da wir aber schon eine **Verte longue d'hiver** als die sächsische lange, grüne Winterbirne haben, so habe ich die französische Benennung, um jede Verwirrung zu vermeiden, der Deutschen gleichgestellt. Die Frucht erhielt Hr. GR. Diel von Hrn. Overmann aus Brüssel, als **Mouillebouche d'hiver**, als eine noch seltene, vortreffliche Frucht.

Eine recht schöne, wohlgebildete, ansehnlich große, vortreffliche Winter-Tafelbirne, von butterhaftschmelzendem Fleisch. Sie gehört in die Familie der **Vertes longues**, der langen Grünbirnen. Von Form hat sie mit der Virgouleuse, oder der wahren guten Louise viel Ähnliches. Ihre Gestalt ist langkegelförmig. Der Bauch sitzt hoch oben nach dem Kelch hin, um den sich dieselbe halb kugelförmig, oft auch etwas stumpfzugespitzt, zuwölbt, und eine Fläche bildet, auf der sie nur kaum oder gar nicht aufstehen kann. Nach dem Stiel läuft sie ohne Einbiegung in einer langen, ziemlich abgestumpften Kegelspitze aus. In ihrer wahren Vollkommenheit ist sie $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und $3\frac{1}{4}$ Zoll lang. Der langgespitzte, oft ganz fehlende Kelch liegt etwas sternförmig obenauf, und sitzt in einer engen, bald seichten, bald etwas tiefen Einsenkung, welche mehrentheils eben, oder nur mit kaum bemerklichen Erhabenheiten umgeben ist. Der Bauch der Frucht ist schön rund und eben, bei manchen aber läuft eine Rinne, wie bei der Colmar, auf der einen Seite herunter, wodurch die Frucht etwas breit gedrückt erscheint. Der starke Stiel ist $\frac{1}{2}$ bis 1 Zoll lang, steht auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt, und wird durch einen starken Fleischwulst schief gedrückt. Die Farbe der sehr zarten Schale ist ein schönes Hellgrün, welches in der vollen Reife ein schönes, blasses Citronengelb wird, und wobei man auf der Sonnenseite keine Spur von

irgend einer Röthe bemerkt. Die zahlreichen, gleichmäßig vertheilten Punkte sind fein und hellbraun, auch findet man um die Stiel- und Kelchwölbung etwas feinen Rost. Das Fleisch ist weiß, körnig, sehr saftvoll, ganz schmelzend im Munde und von einem rosenartigen, angenehmen Zuckergeschmack. Das Kernhaus hat eine hohle Achse; die Kammern sind lang und geräumig, enthalten aber nicht viele vollkommene, starke, caffeebraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich, ohne teig oder saftlos zu werden, 3 bis 4 Wochen.

Der Baum, welcher im Wuchs viel Ähnliches von der Virgouleuse hat, belaubt sich schön, setzt am zweijährigen Holze viele kurze und lange, spitze, etwas dornähnliche Fruchtspieße an, die sehr bald und reichliche Erndten liefern. Der Blattstiel hat selten oder gar keine Afterblätter. Gibt schöne Zwergbäume und auch gute Hochstämme; kommt auch auf der Quitte gut fort.

Nr. 274. Erzherzog Carl's Winterbirne. Charles d'Autriche. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. V. B. N. A. S. 202. Eine Abbildung von dieser neuen Frucht befindet sich im A. T. G. Magazin, Jahrgang 1811. Taf. 37.

Wahrscheinlich eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons, von welchem sie der Hr. GR. Diel erhielt.

Eine ansehnlich große, schätzbare Winterbirne für den rohen Genuß, von einem angenehmen, rosenartigen Geschmack. In ihrer Form ist sie stark abgestumpft kegelförmig, und hat mit einer St. Germain ohne Beulen viel Ähnliches, noch mehr aber mit der guten Louise. Der Bauch sitzt stark oben nach dem Kelch hin, um den sie sich halbkugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie öfters nicht aufstehen kann. Nach dem Stiel macht sie häufig auf der einen Seite eine starke Einbiegung, und endigt mit einer dicken, abgestumpften Spitze, die sich nicht selten nach der Einbiegung hinkrümmt. Eine vollkommene Frucht ist $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und 3 bis $3\frac{1}{2}$ Zoll lang. Der gespitzte, hartschalige Kelch ist ziemlich offen, und sitzt in einer kleinen, meistens ebenen, oder nur mit einigen Fleischfalten umgebenen Einsenkung, liegt aber auch nicht selten ganz gleich auf. Der Bauch ist gewöhnlich eben, und nur zuweilen sieht man einige flache Erhabenheiten darüber hinlaufen. Der starke, oft fleischige Stiel ist $\frac{1}{2}$, selten $\frac{3}{4}$ Zoll lang, oft auch kürzer, und sitzt auf der abgestumpften Spitze, häufig mit einem Fleischwulst umgeben, wie eingesteckt. Die Farbe der glatten, nicht fettigen Schale ist vom Baum hellgrün, wird aber mit der Zeitigung hellgelb oder nur gelblichgrün, wobei zuweilen auf der Sonnenseite eine erdartige Röthe bemerklich ist. Die Punkte sind ganz ungemein zahlreich, die ganze Schale ist gleichmäßig damit besetzt, und nicht selten gesellen sich noch feine Rostanflüge hinzu. Das Fleisch ist fein, weiß, saftreich, butterhaftschmelzend und von einem fein rosenartigen Geschmack, der mit der guten

Louise Ähnlichkeit hat. Das Kernhaus ist klein, und hat eine hohle Achse; die Kammern sind sehr enge, und enthalten nur wenig vollkommene, länglichspitze Kerne.

Die Frucht zeitigt im December, oft erst im Januar, und hält sich 4 Wochen, ohne zu welken.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, geht fast pyramidalisch hoch in die Luft, setzt sehr vieles Fruchtholz an, und trägt selbst in ungünstigen Jahren reichlich. In seiner Belaubung und seinem ganzen Ansehen hat er etwas Ähnliches von einem Wildling. Der Blattstiel hat selten Afterblätter. Der Baum erfordert eine warme Lage und guten Boden, sonst schmecken seine Früchte nur fade. Zu Zwerg sicherer auf Wildling, als auf Quitte.

Nr. 275. Die Dagobertusbirne. Le Dagobert. I. Cl. 3. (2.) Ordn. III. R.

D. I. H. S. 167. Chr. H. Wb. S. 169.

Wahrscheinlich eine schon bekannte, aber unter einem andern Namen vorkommende französische Birne; der Hr. GR. Diel erhielt sie unter obigem Namen aus Verdun; in manchen Gegenden soll sie unter dem Namen der großen Winterambrette vorkommen.

Eine meistens nur mittelmäßige, zuweilen aber auch ansehnlich große, sehr gute, aber unansehnliche Winter-Tafelfrucht, deren Baum ein besonders schönes Ansehen hat, und dabei ungemein fruchtbar ist. In ihrer Form ist sie unregelmäßig, bald etwas kreiselförmig, bald wieder etwas conisch und selten von einer reinen, schönen Gestalt. Der Bauch sitzt stets mehr nach dem Kelche hin, und bei etwas kegelförmigen Früchten stark nach oben. Nach dem Kelch wölbt sie sich platt zu, selten gleich, sondern schief und uneben. Nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung, und endigt mit einer bald ganz kurzen, bald ziemlich langen, stark abgestumpften, conischen Spitze. Regelmäßige und etwas hochaussehende Früchte sind $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und oft $3\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Etwas kreiselförmige Früchte hingegen sind nur stark $\frac{1}{4}$ Zoll höher, als breit. Der unbedeutende, oft ganz fehlende Kelch sitzt in einer engen, ziemlich tiefen Einsenkung, die oft mit einigen ganz flachen Beulen umgeben ist; auch ist die Frucht von etwas beulenförmigen Erhabenheiten in ihrer Rundung oft sehr verschoben. Der sehr starke Stiel ist $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll lang, und steht in einer engen, oft ziemlich tiefen, mit Beulen umgebenen Grube. Die Grundfarbe der etwas feinrauhen Schale ist vom Baume ein dunkles Grün, welches in der vollen Reife grünlichgelb, oder hier und da wirklich gelb wird, wobei auf der Sonnenseite nie eine Spur von Röthe zu bemerken ist. Dagegen ist die ganze Schale wie bei der Beurré gris mit einem zimmtfarbigen oder röthlichbraunen Rost dergestalt überzogen, daß die Grundfarbe nur wenig und nur stellenweise rein erscheint, wodurch sie viel Ähnliches von der Beurré gris erhält. Das Fleisch ist schön gelblich, angenehm riechend, körnig, sehr saftvoll, schmel-

zend und von einem angenehmen, zuckerartigen, fein muskirten Geschmack, der Colmar ähnlich. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind enge, und enthalten meistens nur taube, längliche Kerne.

Die Frucht zeitigt im December, Januar und Februar, muß aber sehr spät abgenommen werden, sonst welkt sie zu stark, und kann recht gut bis Anfangs Novembers hängen bleiben.

Der Baum wächst schön und stark, wie wenig Birnbäume, seine Äste stehen schön ab, und da sie sehr häufig sind, so bilden sie eine prachtvolle, schön gewölbte Krone; dabei ist er frühzeitig und ungemein fruchtbar. Zum Gebrauch in der Küche ist sie, bevor sie ihre volle Reife hat, eine vorzügliche Frucht.

Nr. 276. Die Venusbruſt. Teton de Vénus. III. Cl. 3. (2.) Ordn. III. R.

D. VII. H. S. 161. Chr. H. Wb. S. 217. T. O. G. V. B. S. 25. Taf. 2.

Eine ansehnlich große, zum Gebrauche in der Küche und Wirthschaft vorzüglich gute Winterbirne. Ihre Form ist verschieden, bald ist sie länglich oder etwas kegelförmig, bald aber auch ziemlich kreiselförmig. Der Bauch sitzt bei beiden Formen über der Mitte nach dem Kelch hin, nach welchem sie sich ziemlich kugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie noch gut aufsteht. Nach dem Stiel nimmt sie stark ab, und endigt mit einer stumpfen, mehr oder weniger verlängerten Spitze. In ihrer wahren Größe ist sie $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und nur $2\frac{1}{4}$ Zoll lang; doch gibt es auch Früchte, die 3 Zoll breit und $3\frac{1}{2}$ Zoll hoch sind, und manchmal ist sie nur so hoch, als breit. Der kurzblättrige Kelch ist offen, und sitzt in einer etwas seichten, bald aber auch ziemlich tiefen, mit einigen flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die auch deutlich über die Frucht hinlaufen. Der holzige Stiel ist bald kurz, bald $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, und sitzt auf der stumpfen Stielspitze mit Fleischwarzen umgeben wie eingesteckt, oder auch in einer mit Fleischbeulen umgebenen schönen Grube. Die Farbe der starken Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün, und wird erst spät auf dem Lager ein schönes Hellgelb, wobei die ganze Sonnenseite Anfangs mit einem erdartigen Roth, in der Reife aber mit einem schönen Hellroth verwaschen ist, worin man zuweilen etwas Streifenartiges bemerkt. Die Punkte sind äußerst zahlreich über die ganze Schale verbreitet, fein und braun von Farbe, dazu gesellen sich noch besonders um die Kelch- und Stielwölbung feine Anflüge von gleichfarbigem Roste. Das Fleisch ist mattweiß, grobkörnig, um das Kernhaus steinicht, bei der Reife saftvoll, abknackend und von einem süßen, etwas gewürzhaften Geschmack. Das Kernhaus ist klein und geschlossen, es besteht meistens nur aus 4 Kammern, selten aus 5, in welchen nur wenige vollkommene Kerne enthalten sind.

Häufig findet man in einer ſtarken Kammer einen vollkommenen und 3 taube Kerne.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich bis tief in den Winter, wo ſie aber gern welkt oder teig wird.

Der Baum wächſt ſehr ſchön, geht mit ſeinen Hauptäſten pyramidaliſch in die Luft, belaubt ſich ſchön und dicht, und liefert bald und reichliche Erndten. Kommt auf der Quitte gut fort. Eine gute öconomiſche Frucht für den Landmann.

Nr. 277. Die Winterkönigsbirne. La Royale d'hiver. III. Cl. 3. Ordn. III. R.

D. I. H. S. 287. Chr. H. Wb. S. 189. T. O. G. X. B. S. 214. Taf. 2.

Eine anſehnlich große, ſehr ſchöne Frucht, die bei uns aber nur als Küchenfrucht Werth hat, indem ſie in unſerer Gegend nie ihre Güte wie in Frankreich erreicht. Ihre Form iſt bald ſpitz, bald etwas ſtumpfkreiſelförmig. Der Bauch ſitzt demnach hoch oben nach dem Kelch zu, nach welchem ſie ſich abrundet, ſo daß ſie gut aufſtehen kann. Nach dem Stiel macht ſie eine Einbiegung, und endigt mit einer kurzen, bald etwas abgeſtumpften, bald ziemlich ſchönen Spitze. Eine vollkommene Birne iſt 3 Zoll hoch und $2\frac{3}{4}$ Zoll breit. Der ziemlich langblättrige, halboffene Kelch ſitzt in einer meiſtens ſchönen, oft mit einigen feinen Falten umgebenen Einſenkung, auch ſieht man häufig über die Frucht hin einige flache, beulenartige Erhabenheiten ſich hinziehen. Der anſehnlich ſtarke Stiel iſt $1\frac{1}{4}$ bis 2 Zoll lang, und ſteht oben auf der Spitze mit Falten oder kleinen Fleiſchwärzchen umgeben wie eingeſteckt. Die Farbe der feinen, glatten Schale iſt ein ſchönes Hellgrün, welches in der Reife ein ſchönes Citronengelb wird. Die Sonnenſeite iſt von der Kelchwölbung bis zum Stiel mit einem anfänglich etwas trüben, ſpäter aber ſchönen carmoiſinartigen Roth rein verwaſchen, worin man nichts Streifenartiges bemerkt. Die Röthe nimmt die halbe Fläche der Frucht ein, beſteht aber bei beſchatteten Früchten nur in einem trüben Anflug. Die Punkte ſind ſtark und häufig, bräunlich von Farbe; auch findet man faſt immer feine, zimmtartige Roſtanflüge, die bei der Zeitigung erſt recht ſichtbar werden. Das Fleiſch iſt weiß, wohlriechend, ſehr fein, abknackend, ohne Steine, voll Saft und von einem zuckerartigen Muskatellergeſchmack. An einem ſehr heißen Spalier möchte ſie wohl auch bei uns ſchmelzend werden. Das Kernhaus iſt geſchloſſen, und ſitzt hoch oben nach dem Kelch zu; die Kammern ſind enge, und enthalten nicht viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht oft etwas ſpitz herab.

Die Frucht zeitigt im December, Januar und Februar, muß aber ſehr ſpät gepflückt und kühl aufbewahrt werden, ſonſt welkt ſie zu ſehr; zu Compots iſt ſie vortrefflich.

Der Baum wächſt nur ſchwach und bleibt faſt klein und ſchmächtig, belaubt ſich auch nicht ſtark, erfordert aber einen ſehr warmen

Boden, und den besten Sonnenstand, wo eine bessere Frucht wohl eher eine Stelle verdient. Macht gewöhnlich keine schönen Pyramiden.

Nr. 278. Die Winterbutterbirne. Der Wildling von Chaumontel. Bezi de Chaumontel. Beurré d'hiver. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. II. H. S. 62. Chr. H. Wb. S. 165.

Diese alte, berühmte, französische Winterbirne stammt von einem Wildling aus dem Dorfe Chaumontel, in dem Thale von Montmorency, nahe bei Paris, und ist vielleicht eine Kernfrucht von der **Beurré gris**, mit welcher sie viel Ähnlichkeit hat.

Eine große, schöne, köstliche, butterhaftschmelzende, späte Winter-Tafelfrucht, die mit einer am Spalier erzogenen grauen Herbstbutterbirne viel Ähnliches hat. In ihrer Form ist sie gern etwas unregelmäßig, sie ist lang und dickbauchig, in der Rundung uneben, und um den Kelch oft fast calvillartig gerippt. Der Bauch sitzt etwas über der Mitte nach dem Kelch hin, von wo sie sanft abnimmt und oben eine kleine, stumpfe Fläche bildet, auf der die Frucht doch meistens stehen kann. Nach dem Stiel zu biegt sie sich gewöhnlich nach einer Seite etwas ein und endigt sich kegelförmig, bald mit einer stumpfen, bald mit einer ziemlich scharfen Spitze. Eine regelmäßige Frucht ist $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll breit und $3\frac{1}{2}$ bis 4 Zoll lang. Der halboffene, meistens verstümmelte Kelch sitzt in einer geräumigen, tiefen, oft recht tiefen Einsenkung, die meistens schief oder länglich und oft mit 4 bis 5, zuweilen recht starken, calvillartigen Rippen besetzt ist, die auch deutlich, aber nur flach, über den Bauch hinlaufen und die Rundung sehr entstellen, wobei die mehrsten Früchte in der Mitte etwas plattgedrückt aussehen. Der ansehnlich starke Stiel ist $\frac{1}{2}$ bis 1 Zoll lang, steht oben auf der Spitze, mit Falten umgeben, auf, und wird häufig durch einen Fleischhöcker etwas auf die Seite gedrückt. Die Farbe der etwas feinrauhen Schale ist vom Baum ein gelbliches Grün, welches in der vollen Reife ein schönes Goldgelb wird, wovon aber selten nur etwas rein zu sehen ist, indem die Schale, wie bei der **Beurré gris**, mit einem ganz feinen, röthlichen oder zimmtfarbigen, rostigen Überzug bekleidet ist, der aber in guten warmen Jahren und in einer warmen Lage oft gänzlich fehlt, wie bei mehren ihr ähnlichen Birnen der Fall ist. Auf der Sonnenseite ist sie öfters mit einem starken, dunkeln, etwas erdartigen Roth verwaschen, welches zuweilen wie geflammt oder streifenförmig aussieht, zuweilen aber auch nur in einem ganz schwachen Anflug besteht und öfters gänzlich fehlt. Glatte Früchte sind mit einer großen Anzahl zimmtfarbiger Punkte wie übersäet, sie sind von Farbe wie der Rost, daher im Rostüberzug nicht wohl zu bemerken. Das Fleisch ist etwas gelblichweiß, sehr fein, etwas steinicht um das Kernhaus, voll Saft, sehr butterhaftschmelzend, und von einem erhabenen, zuckerartigen Geschmack, der mit dem der grauen Herbstbutterbirne viel Ähnliches hat. Das Kernhaus ist klein und geschlossen;

die Kammern sind enge und enthalten ziemlich viele, schöne, hellbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt auch bei uns sehr verschieden; in guten Jahren wird sie schon im December, mehrentheils aber im Januar und öfters erst im Februar zeitig, und hat mit der Colmar das Gute, daß sie sich volle 14 Tage in ihrer Reife erhalten läßt. Sie muß vor allen andern Winterbirnen sehr spät abgenommen und kühl aufbewahrt werden, wenn sie nicht welken soll, und ist alsdann eine unserer allerbesten Winterbirnen.

Der Baum wächst nicht stark, wird auch nicht groß, belaubt sich nicht dicht und seine Äste bilden eine etwas sperrhafte Krone. Seine Fruchtaugen entwickeln sich sehr langsam, wodurch er seine wilde Abkunft verräth, und er trägt, wie die Colmar, erst spät. Um diese gute Birne in ihrer vollkommenen Güte zu erziehen, setze man sie, auf Wildling veredelt, an's Spalier in einer warmen, vor Winden geschützten und sonnenreichen Lage, und in einen trockenen, nicht schweren Boden, so wie alle die spätreifenden Sorten, als die Colmar, Virgouleuse, Winterambrette, **Bergamotte de Bugi** und Souleur, nur in ähnlicher Lage bei uns gut werden. Der Blattstiel hat feine, fadenförmige Afterblätter. Kommt zwar auf der Quitte fort, wächst aber nur langsam.

Nr. 279. Die muskirte Winter-Eierbirne. De musqueerende Eyer-Peer. III. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. I. H. S. 262. Chr. H. Wb. S. 173. Stammt aus Holland.

Eine kleine, zuckersüße und starkmuskirte Winter-Tafelbirne, welche gedämpft, ein vorzügliches Compot gibt. Ihre Form ist wahrhaft eiförmig. Der Bauch sitzt in der Mitte, von welcher er sich nach dem Kelch hin sanft abnehmend stumpf abrundet. Nach dem Stiel endigt sich die Frucht ohne Einbiegung mit einer kurzen, stumpfen Spitze. Eine schöne Frucht ist 2 bis 2¼ Zoll breit und auch eben so hoch, zuweilen ¼ Zoll höher. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum ein helles, blasses Strohgelb, das manchmal noch etwas Grünliches hat, welches aber in der Zeitigung in ein schönes, wachsartiges Citronengelb übergeht. Die Sonnenseite ist bei freihängenden Früchten mit einer goldartigen Röthe leicht angelaufen, beschattete Früchte hingegen nicht. Die Punkte sind sehr zahlreich, fein, bräunlich oder zimmtfarbig, dazu gesellen sich noch häufig feine, kleine Rostanflüge und Rostfiguren, welche von den zusammengeflossenen Punkten entstanden zu seyn scheinen. Das Fleisch ist schön weiß, riecht stark parfümirt, es ist vollsaftig, fein, leicht abknackend, etwas überzeitig halbschmelzend, und von einem sehr erhabenen, süßen, sehr starken Muskatellergeschmack. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind enge und enthalten wenig vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im December, Januar und Februar, und muß ihre Reifzeit richtig abgewartet werden.

Der Baum ist sehr fruchtbar, in der Jugend wächst er stark, nachher aber langsam; er macht feines Holz und hängende Äste, und wird nicht groß. Auf der Quitte bleibt er wegen seiner großen Fruchtbarkeit klein, weßhalb man ihn kurz, ja oft selbst seine 4 Zoll langen Fruchtruthen zurückschneiden muß; übrigens erfordert er einen warmen Stand.

Nr. 280. Die westphälische Melonenbirne. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

T. O. G. XX. B. S. 120. Taf. 13.

Ist wahrscheinlich eine deutsche Kernfrucht und von der in Chr. H. Wb. S. 194. vorkommenden Knoopschen Melonenbirne schon durch ihre späte Zeitigung hinlänglich unterschieden.

Eine vorzüglich gute, butterhaftschmelzende, späte Winterbirne, die selbst die köstliche graue Butterbirne an Geschmack übertreffen soll, und demnach zur Familie der Butterbirnen gehört. Ihre Form ist conisch oder kreiselförmig, der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich, nach dem Kelch etwas eiförmig abnehmend, rund zu. Nach dem Stiel nimmt sie nach und nach ab und endigt mit einer länglich stumpfen Spitze. Eine vollkommene Frucht ist $3\frac{3}{8}$ Zoll hoch und $2\frac{1}{4}$ Zoll breit. Der ziemlich große Kelch ist offen und sitzt sternförmig auf der Wölbung obenauf. Der starke Stiel ist 1 Zoll lang und steht auf der stumpfen Spitze in einer kleinen Vertiefung, deren Rand auf der einen Seite etwas höher, als auf der andern ist. Die Farbe der glatten, dicken Schale ist vom Baum blaßgrün, in der Zeitigung blaßgelb. Die Sonnenseite bekommt in heißen Jahren einen leichten Anflug von einer gelblichen Röthe. Die Punkte sind sehr häufig über die ganze Frucht verbreitet, sie sind grau und fließen häufig figurenähnlich zusammen, wodurch die Frucht ein graues Ansehen erhält, fast wie die graue Butterbirne. Das Fleisch ist gelblich, zusammenhängend, milde, butterhaftschmelzend, vollsaftig, und von einem köstlichen, melonenartigen Geschmack. Das Kernhaus ist groß; die 5 Kammern sind geräumig und enthalten viele vollkommene, große, platte, schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Februar, muß aber spät abgenommen und kühl aufbewahrt werden, sonst schrumpft sie zusammen.

Der Baum wird ansehnlich groß, ist schön belaubt und bildet eine pyramidenförmige Krone.

Nr. 281. Die sächsische lange, grüne Winterbirne. Die Meißner lange, grüne Winterbirne. Die grüne Winterbergamotte. Verte longue d'hiver. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. VII. H. S. 53. Chr. H. Wb. S. 220. T. O. G. III. B. S. 53. Taf. 5.

Diese in Thüringen gewöhnlich unter dem Namen der langen, grünen Winterbergamotte allgemein geschätzte und häufig verbreitete, vortreffliche Winterbirne scheint ebenfalls eine deutsche Nationalfrucht zu seyn, indem sie in Frankreich unter den alten Birnen nicht angeführt

wird; sie gehört zur Familie der **Vertes longues** und hat mit der guten Louise, der **St. Germain**, vor Allem aber mit der langen, grünen Herbstbirne die mehrste Ähnlichkeit. Sie ist bei dem großen Mangel an guten Winter-Tafelbirnen diejenige, welche den ganzen Winter hindurch den Nachtisch besetzt, und hält sich, spät gepflückt und kühl aufbewahrt, bis in den März, wodurch sie in unserer Gegend, wo es noch an guten Winterfrüchten fehlt, von großem Werth ist.

Eine ansehnlich große, vortreffliche, butterhaftschmelzende, wegen ihrer Haltbarkeit in der Reife schätzbare Winter-Tafelbirne. In ihrer Form ist sie langaussehend, abgestumpftkegelförmig, der breiterhabene Bauch sitzt stark nach dem Kelch hin, um den sie sich schön zurundet, doch aber meistens eine schiefe Fläche bildet, auf welcher die Frucht nicht stehen kann. Nach dem Stiel macht sie nicht immer eine Einbiegung und endigt mit einer kegelförmigen, stark abgestumpften Spitze. In ihrer wahren Größe ist sie $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und $3\frac{1}{4}$ Zoll lang. Der kleine, oft fehlende Kelch ist offen und sitzt in einer flachen, oft unbedeutenden Einsenkung, auf deren schiefem Rande man öfters einige flache, wenig ins Auge fallende Erhabenheiten bemerkt, die aber am Bauch oft die Rundung verderben. Der ansehnlich starke Stiel ist in seinem Anfang fleischig, nicht ganz 1 Zoll lang und steht mit seinem fleischigen Ende bald auf der abgestumpften Fläche gerade auf, oder auch zuweilen in einer geräumigen, schönen Grube. Die Farbe der etwas starken Schale ist ein schönes Grasgrün, welches in der vollen Reife etwas blaß oder weißgrün wird, wobei stark besonnte Früchte zuweilen eine erdartige Röthe auf der Sonnenseite annehmen. Die Punkte sind sehr häufig, fein und dunkelbraun, dazu kommen noch Anflüge von einem braunen Rost, welcher bald nur wie angesprengt, öfters aber auch in wahren Überzügen sich verbreitet; außerdem finden sich noch häufig schwarzbraune Rostflecken, zumal in kalten, nassen Jahren, an den Früchten. Das Fleisch ist mattweiß, ins Grünliche spielend, sehr voll Saft, butterhaftschmelzend, und von einem sehr angenehmen, gewürzhaften, zuckerartigen Geschmack. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind sehr enge und enthalten länglichspitze, schwarze, oft aber auch gar keine vollkommenen Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und December, und hält sich bis in den März, darf aber nicht zu früh abgepflückt werden, sonst erreicht sie nicht ihre wahre Güte.

Der Baum wächst in der Jugend sehr lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, er belaubt sich nicht stark, geht aber mit seinen Ästen fast pyramidalisch in die Luft und ist ungemein fruchtbar. Der Blattstiel hat nur feine, bald welkende fadenförmige Afterblätter. So vortrefflich diese Birne in ihrer Ächtheit ist, so gibt es doch viele, welche gar nicht schmelzend und butterhaft werden; wahrscheinlich kommt dieses von einem schlechten Stand oder zu nassem Erdreich. Der Baum verlangt einen guten Boden und eine warme Lage, sonst springen seine Früchte leicht auf und bekommen schwärzliche Flecken,

welche der Birne einen bittern Geschmack geben. Kommt gut auf der Quitte fort.

Nr. 282. Die Tresor. Die Schatz- oder Liebesbirne. Le Tresor. La Poire d'Amour. III. Cl. 3. Ordn. III. R.

D. V. H. S. 187.

Eine der allergrößesten Winterbirnen, aus der Familie der Pfundbirnen, vorzüglich für die Küche geeignet. Ihre Form ist lang und rundbauchig, oft wirklich fast birnförmig und hat sehr viel Ähnlichkeit von dem Königsgeschenk von Neapel. Der Bauch sitzt $\frac{2}{3}$ der ganzen Fruchtlänge nach dem Kelch hin, um den sich die Frucht sanft abrundet und eine kleine, häufig schiefstehende Fläche bildet, auf der sie kaum noch aufstehen kann. Nach dem Stiel nimmt die Birne stark ab und endigt mit einer abgestumpften Kegelspitze. Auf Hochstamm wird die Frucht $3\frac{3}{4}$ bis 4 Zoll breit und 5 bis $5\frac{1}{2}$ Zoll lang. Der kleine Kelch ist offen und steht in einer ansehnlich tiefen, schüsselförmigen, ebenen Einsenkung; auch ist der Bauch der Frucht gewöhnlich schön regelmäßig rund. Der starke Stiel ist $\frac{3}{4}$ bis 1 Zoll lang und sitzt bald in einer kleinen, bald in einer ansehnlich engen Höhle, die häufig durch einen Fleischwulst verschoben wird. Die Farbe der etwas rauhen Schale ist vom Baume schönes Blaßgrün, wird auf dem Lager bald schönes Citronengelb; die Sonnenseite ist ohne wahre Röthe. Die Punkte sind sehr zahlreich, stark, zimmtbraun, gleichmäßig verbreitet; um den Kelch und Stiel findet man noch gleichfarbige Anflüge von Rost, Rostflecken und feine Figuren, welche oft viel von der Grundfarbe verdecken. Das Fleisch ist weiß, fein, nicht saftvoll, doch weich, um das Kernhaus herum körnig, von einem rosenartig süßen, doch gewürzlosen Geschmack. Das Kernhaus ist nicht groß und sitzt etwas nach dem Kelch zu; die Kammern sind enge und enthalten sehr lange, schwarze, doch häufig taube Kerne.

Die Frucht zeitigt im December, und hält sich, kühl aufbewahrt, bis zum Frühjahr. Vom Druck bekommt sie bräunlichschwarze Flecken und fault alsdann.

Der Baum wächst sehr stark und erfordert einige Zeit, bevor er trägt, und kommt auf der Quitte gut fort.

Nr. 283. Kronprinz Ferdinand von Östreich. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. I. B. N. A. S. 217. D. O. C. Nr. 4.

Eine Abbildung dieser Frucht befindet sich als Titelkupfer in D. III. B. N. A.

Diese köstliche Winterbirne soll aus der Normandie stammen, woher sie der für die Obstbaumzucht äußerst thätige und allgemein hochgeschätzte Präfect, Graf Lezay Marnesia, nach Coblenz ohne Namen mitbrachte, woselbst sie in der dortigen großen Baumschule angepflanzt wurde. Bei einem Besuch Ihrer kaiserlichen Hoheit des Erzherzogs

Ferdinand, Kronprinzen von Östreich, in der Baumschule des Herrn Freiherrn von Mascon, widmete der Hr. GR. Diel diese vortreffliche Frucht Ihrer kaiserlichen Hoheit, dem Kronprinzen Ferdinand. Sie gehört in die wahre Familie der **Bons Chrétiens**, und ist eine wahre schmelzende, gelbe Winter-Apothekerbirne.

Eine schöne, recht große und wahrhaft ausgesuchte, köstliche, markichte, butterhaftschmelzende Winter-Tafelbirne, die mit jeder bis jetzt bekannten Frucht in ihrer Reifzeit wetteifern kann. In ihrer Form und Größe hat sie viel Ähnliches von einer Sommer-Apothekerbirne, oft auch von einer etwas länglichen Chaumontel. Ihre Gestalt ist länglich-eiförmig. Der Bauch sitzt gewöhnlich in der Mitte und läuft abnehmend um den Kelch, wo sie eine Fläche bildet, auf der die Frucht oft nicht gut aufstehen kann. Nach dem Stiel zu nimmt sie stärker ab und endigt mit einer stark abgestumpften Spitze. In ihrer wahren Größe ist sie oft 3 Zoll breit und $3\frac{1}{2}$ bis $3\frac{3}{4}$ Zoll lang; auf Hochstamm wird sie aber nur $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und $3\frac{1}{2}$ Zoll lang. Der meistens kurzblättrige Kelch ist offen, zuweilen aber auch ganz geschlossen und sitzt in einer mehr oder weniger, oft recht tiefen Einsenkung, die mit mehren beulenartigen Erhabenheiten umgeben ist, die auch, besonders bei großen Früchten, in starken Erhöhungen über die Frucht hinlaufen und die Rundung verschieben. Der sehr starke, fleischig aussehende, jedoch holzige Stiel ist $\frac{1}{2}$ bis 1 Zoll lang und steht in einer oft mit mehren starken Beulen umgebenen Grube. Die Farbe der etwas starken, nicht fettigen Schale ist vom Baum ein helles Grün, das in der Zeitigung gelblichgrün und zuletzt hellgelb wird, wobei aber auf der Sonnenseite gar keine wahre Röthe bemerkbar ist. Die Punkte sind zwar sehr zahlreich, aber fein und nur wenig ins Auge fallend; doch findet man an vielen Früchten, besonders um die Kelch- und Stielwölbung, bald kleine, bald etwas stärkere Anflüge von einem zimmtfarbigen Rost, die auch öfters ganz unbedeutend sind. Das Fleisch ist schön weiß, sehr saftvoll, markicht, butterhaftschmelzend, und von einem erhabenen, süßen, zuckerartigen Muskatellergeschmack, der eine Mischung von einer Herbstbergamotte und einer platten Crasanne zu seyn scheint. Das Kernhaus ist nicht groß und hat meistens eine hohle Achse; die Kammern sind lang, muschelförmig, ziemlich geräumig, und enthalten nur wenige, aber sehr lange, auffallend starke, zugespitzte, schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt im December nach und nach und dauert bis in den März, welkt nur, wenn sie zu früh abgenommen worden, und ist eine der delicatesten Winterbirnen.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, wird aber wegen zu großer Fruchtbarkeit nicht groß, weßhalb sich auch seine Äste etwas herabwärts neigen. Er setzt schon im zweiten Jahre nach der Pfropfung auf großen Bäumen Fruchtholz an und trägt oft schon im zweiten, gewiß aber im dritten Jahre Früchte. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter.

Da ich nun schon mehre Jahre Gelegenheit gehabt habe, diese kostbare Birne zu untersuchen und ihre frühzeitige Fruchtbarkeit kennen zu lernen, so kann ich solche mit Recht zur allgemeinen Anpflanzung empfehlen, zumal da der Baum gesund ist und selbst in dem härtesten Winter recht gut aushielt. Was ihren Werth noch besonders erhöhet, ist ihre späte Reife, welche zu einer Zeit fällt, wo es nur wenig gute Tafelfrüchte mehr gibt. Auf Wildling veredelt, macht der Baum schöne und baldtragende Pyramiden; auch kommt er auf der Quitte recht gut fort.

Nr. 284. Die Mannabirne. Le Colmar. I. Cl. 3. (2.) Ordn. I. R.

D. I. H. S. 94. Chr. H. Wb. S. 168. T. O. G. XX. B. S. 94. Taf. 20. D. O. C. Nr. 20.

Diese bekannte und so sehr geschätzte vortreffliche Winter-Tafelbirne stammt nicht aus Colmar in Elsaß, wie man gewöhnlich glaubt, sondern aus Guyenne in Frankreich, von woher sie unter dem Namen Colmar oder **Poire Manne** verbreitet worden ist, und wird noch immer häufig in vielen Baumschulen unächt erzogen.

Eine ansehnlich große, auf Zwergbaum öfters wirklich sehr große, ganz vorzügliche Winter-Tafelfrucht von butterhaftschmelzendem Fleisch und dem angenehmsten Zuckergeschmack. Sie nimmt zweierlei Formen an; in ihrer Hauptform hat sie ein längliches, stumpfabgespitztes Ansehen und kommt alsdann einer mittelmäßigen Winter-guten Christbirne sehr nahe; nach der zweiten Form ist sie rundbauchig und nach dem Stiel stumpf zugespitzt, so daß manche Früchte mit der wahren Herbstbergamotte viel Ähnlichkeit haben. Bei regelmäßigen Früchten sitzt der Bauch stark nach dem Kelch hin, um welchen sie sich schön abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufstehen kann. Nach dem Stiel hin endigt sie sich mit einer unmerklichen, oft gänzlich fehlenden Einbiegung, in einer kurzen, oder etwas längern conischen Spitze, welche aber stark und platt abgestumpft ist. Eine schöne Frucht auf Hochstamm wird $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und $3\frac{1}{4}$ Zoll lang, am Spalier wird sie 3 Zoll breit und eben so lang, die rundbauchigen Früchte hingegen sind eben so hoch, als breit; die Wölbung um den Kelch steht fast immer etwas schief an der Frucht. Der sehr schöne, langgespitzte Kelch ist offen und liegt mit seinen Ausschnitten schön sternförmig in einer bald ziemlich seichten, bald ansehnlich tiefen Einsenkung auf. Die Einsenkung ist häufig mit flachen Erhabenheiten umgeben, die sich auch als beulenartige Erhöhungen über die Frucht hinziehen und deren Rundung sehr häufig und merklich uneben machen. Wodurch sich die Birne noch besonders auszeichnet, das ist die feine Rinne, welche sich bei vielen Früchten vom Kelch bis zum Stiel hinzieht, wie man sie an den Pflaumen häufig bemerkt. Der ziemlich starke Stiel ist 1 bis $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, krumm gebogen und steht bald gerade auf der Spitze auf, bald sitzt er in einer ziemlich tiefen, mit vie-

len Falten umgebenen Höhle, so daß die stumpfe Spitze wie etwas eingeschrumpft aussieht. Die Farbe der etwas starken und feinrauhen Schale ist ein mattes Hellgrün, welches in der Zeitigung gelblichgrün und zuletzt fast ganz hellgelb wird, wobei stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite einen kleinen röthlichen Anflug bekommen, welcher aber sehr häufig, zumal in einem kältern Clima, oder auf Hochstamm erzogen, gänzlich fehlt. Dagegen ist die ganze Schale mit sehr vielen feinen, grauen und dunkelgrünen Punkten wie übersäet. Das Fleisch wird bei voller Reife gelblichweiß, sonst ist es grünlich mattweiß, butterhaftschmelzend, überfließend von Saft, und von einem sehr angenehmen, erhabenen, zuckerartigen Geschmack, der mit der Herbstbergamotte etwas Ähnliches hat. Das Kernhaus ist geschlossen und hat eine hohle Achse; die Kammern sind etwas enge und enthalten spitze, braune Kerne. Die Kelchröhre zieht sich als ein schwarzer Faden bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt vom December an, nach und nach, so daß man noch im März reife Früchte haben kann; sie muß niemals vor Anfangs Novembers gepflückt werden, sonst welkt sie zu sehr und wird nicht so schmackhaft; am besten ist sie, wenn sie das Grün verloren hat und die Frucht ganz blaßgelb geworden ist, wobei sie sich leicht eindrücken lassen muß.

Der Baum wächst sehr lebhaft, setzt vieles Holz an, seine Äste sind meistens schlank, gehen aber doch schön in die Luft, wie bei der **Beurré blanc**; er ist etwas empfindlich in der Blüthe und trägt etwas spät, aber dann desto reichlicher. Der Blattstiel hat nicht immer fadenförmige Afterblätter. Der Baum verlangt durchaus einen trockenen und guten Boden und einen sehr warmen Stand, welcher vor dem Winde geschützt ist, indem seine Früchte leicht abgeworfen, aber dennoch ohne Nachtheil aufbewahrt werden können. Auf der Quitte kommt er zwar fort und trägt auch eher, als auf Wildling, wächst aber nur schwach und langsam; am besten auf Wildling und zur Pyramide gezogen. Verdient, häufiger angepflanzt zu werden, und paßt besser ans Spalier, als zu Hochstamm.

Nr. 285. Die braunrothe Frühlingsbirne. Beurré fauve de printemps. III. Cl. 3. Ordn. III. R.

D. VI. B. N. A. S. 215. D. O. C. Nr. 22.

Stammt von dem Hrn. Prof. van Mons, und entspricht nichts weniger, als der Benennung **Beurré**, indem sie selbst nicht einmal am Spalier und in einer recht warmen Lage butterhaft wird; sich aber dann auch wohl nicht so lange halten würde.

Eine schöne, oft wirklich große, haltbare Winterbirne, doch mehr für die Küche zu Compots, als zum rohen Genuß geeignet. Ihre Gestalt ist eiförmig mit einer langen Kegelspitze. Der stark erhabene Bauch sitzt $\frac{2}{3}$ über der Mitte nach dem Kelche hin, nach dem sie abnehmend oben nur eine kleine Fläche bildet, auf der sie selten aufstehen

kann. Nach dem Stiel läuft sie ohne Einbiegung in einer starken, kegelförmigen Spitze aus. Eine gewöhnliche Frucht, auf Hochstamm erwachsen, ist 2½ Zoll breit und 3½ Zoll lang. Der kurze, hartschalige Kelch ist offen und sitzt in einer kleinen oder seichten, gewöhnlich ebenen Einsenkung; doch laufen über die Frucht einzelne breite Erhabenheiten hin. Der starke, holzige Stiel ist 1¼ Zoll lang und kommt aus der Kegelspitze nur wie eine Fortsetzung derselben heraus. Die Farbe der glatten Schale ist hellgrün, wird in der Zeitigung gelb, erscheint aber nur auf der Schattenseite manchmal rein, indem die ganze Schale mit einem feinen, nicht rauh anzufühlenden, braunen Rost überzogen ist, aus welchem die Grundfarbe auf der Schattenseite goldfarbig durchscheint. Die Punkte sind undeutlich, sehr fein und braun, und nur auf der Schattenseite bemerkbar. Das Fleisch ist weiß, fein, fest, abknackend, voll Saft, und von einem angenehmen, etwas zimmtartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein und hat eine schmale, hohle Achse; die Kammern sind enge, flach, und enthalten öfters nur taube Kerne.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis in den März, welkt aber etwas gegen das Frühjahr zu.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, setzt aber zu vieles Fruchtholz an, weßhalb er nur mittelmäßig groß wird, dabei ungemein reichlich trägt. Der Blattstiel hat nur selten Afterblätter. Eine vortreffliche Küchenfrucht.

Nr. 286. Die Chaptal. La Chaptal. III. Cl. 3. Ordn. III. R. D. III. B. S. 322.

Diese Birne ist im Jardin des Plantes in Paris aus Samen entstanden, und wurde als eine vortreffliche neue Kernfrucht angepriesen und als solche dem berühmten Grafen und Culturminister Chaptal gewidmet. Nur der Vorliebe der Franzosen für die Auffindung dieser neuen Kernfrucht kann man das übertriebene Lob beimessen, welches man ihr beilegte, indem sie in Allem der bei uns verrufenen Bon Chrétien d'hiver ähnelt, welche unter der großen Anzahl von bekannten Birnen in Deutschland nur den dritten Rang einnimmt.

Eine ansehnlich große, etwas düster aussehende, späte Winterbirne von abknackendem Fleisch, welche nur am Spalier erzogen, zum rohen Genuß brauchbar wird. In ihrer Form ähnelt sie bald einer Colmar, bald einer Chaumontel. Der Bauch sitzt über und oft ⅔ der Länge nach dem Kelch hin, um den sie sich ziemlich gut abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufstehen kann. Nach dem Stiel macht der starke Bauch eine schnelle Einbiegung und endigt mit einer kegelförmigen Spitze. Eine gewöhnliche Frucht ist 2½ Zoll breit und 3½ Zoll lang. Der langgespitzte, halboffene Kelch sitzt in einer schönen, ansehnlich tiefen, mit breiten Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, welche auch über den Bauch der Frucht hin sichtbar werden, und wovon einige besonders hervortreten. Der starke, fleischige und dicke

Stiel ist meistens 1 Zoll lang und kommt, mit Fleisch umgeben, aus der Kegelspitze hervor. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist hellgrün, im Winter hellgelb, wovon aber nur auf der Schattenseite etwas rein zu sehen ist, denn die ganze Schale ist mit einem feinen, braunen Rost überzogen, der auf der Schattenseite in zersprengter Manier erscheint und daselbst die Grundfarbe durchscheinen läßt. Nur bei stark der Sonne ausgesetzten Früchten findet man auf der Sonnenseite einen leichten Anflug von erdartiger Röthe. Die eigentlichen Punkte sieht man wegen des Rostüberzugs nur wenig; da, wo dieser aber nicht die Schale überzieht, sind sie häufig, jedoch fein. Das Fleisch ist mattweiß, fein, ohne Steine, fest, abknackend, im Kauen etwas hülsig, und von einem süßen, zimmtartigen Geschmack. Das Kernhaus ist groß; die Kammern sind sehr lang, und enthalten schwarzbraune, an beiden Enden zugespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt im Winter, hält sich bis zum April und welkt erst etwas überzeitig.

Der Baum wächst äußerst lebhaft, treibt vieles Holz, belaubt sich stark und wird bald und recht tragbar. Der Blattstiel hat lange, pfriemenförmige Afterblätter. Die Birne ist bei uns, so wie die in Frankreich so berühmte Winterapothekerbirne, nur eine gute Kochbirne.

Nr. 287. Die volltragende italienische Winterbirne. Champ riche d'Italie. III. Cl. 2. Ordn. III. R.

D. IV. H. S. 206. Von Filassier bei Paris.

Eine nur mittelmäßig große Winterbirne, vorzüglich für die Wirthschaft geeignet, und wegen großer Fruchtbarkeit des Baumes empfehlenswerth. In ihrer Form ist sie spitzkreiselförmig, der Bauch sitzt nur wenig über der Mitte nach dem Kelch hin, um den sie sich sanft abnehmend zurundet, oder eine kleine Fläche bildet, auf der sie noch ziemlich aufsitzt. Nach dem Stiel macht sie eine schnelle Einbiegung und endigt mit einer kurzen Kegelspitze. Eine vollkommene Frucht ist 2½ Zoll breit und auch eben so hoch, oder zuweilen etwas höher. Der kleine, scharfspitze Kelch ist offen und sitzt in einer etwas weiten, nicht tiefen, gewöhnlich ebenen Einsenkung, aber über den Bauch hin sieht man deutlich flache Erhabenheiten hinlaufen. Der starke, holzige Stiel ist 1 Zoll lang und steht oben auf der Spitze wie eingesteckt. Die Farbe der glatten Schale ist ein schönes, helles Grün, das erst spät im Winter hellgelblich und im Frühjahr gelb wird; auf der Sonnenseite bemerkt man keine Röthe, sondern die Frucht ist rundherum einfarbig. Die Punkte sind auffallend häufig über die ganze Schale verbreitet, sie sind stark und braun; auch findet man feine Rostfiguren und um den Kelch und Stiel wahre Rostüberzüge an der Frucht. Das Fleisch ist weiß, saftvoll, fein, nur um das Kernhaus steinicht, halbbrüchig, und von einem süßsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist charakteristisch und besteht nur aus 4 Kammern, wovon zwei

groß und geräumig, zwei aber kleiner sind. In den ersteren findet man starke, schwarze Kerne, in den letzteren aber nur taube.

Die Frucht zeitigt im December oder Januar und hält sich bis zum Frühjahr, wo sie aber welkt.

Der Baum wächst stark, wird aber wegen großer Tragbarkeit nur mittelmäßig groß, trägt bald und jährlich sehr reichlich. Der Blattstiel hat lange, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 288. Die Winterrobine. Robine d'hiver. I. Cl. 2. (3.) Ordn. I. R.

Chr. H. Wb. S. 206. T. O. G. XI. B. S. 17. Taf. 1.

Diese vortreffliche Birne, welche in dem Diel'schen Werke nicht vorkommt, erhielt ich von Kleinfahnern zur Prüfung, und fand in solcher eine köstliche, fast ganz schmelzende, butterhafte, muskatellerartig schmeckende Frucht, wovon manche schon Ende Decembers zeitigten.

Eine ansehnlich große, mehrentheils etwas schief gewachsene, in ihrer Rundung etwas ungleiche, vortreffliche Winter-Tafelbirne, welche unter den ersten Rang gesetzt zu werden verdient. Ihre Form ist rund und hochbauchig, stumpf zugespitzt; der Bauch sitzt in der Mitte, von wo sie sich etwas uneben nach dem Kelche abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsteht. Nach dem Stiel nimmt sie mehr ab, macht nach einer Seite zu eine kleine Einbiegung, wodurch die Frucht etwas schief erscheint, und endigt mit einer kurzen, stumpfen Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 2 Zoll breit und fast $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Der spitzblättrige Kelch ist offen, breitet seine Ausschnitte schön sternförmig aus und sitzt in einer geräumigen, nicht sehr tiefen, mit oft starken, beulenartigen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die sich auch ziemlich bemerkbar an manchen Früchten über den Bauch verbreiten und dessen Obertheil etwas uneben machen. Der ziemlich starke Stiel ist 1 Zoll lang und steht auf einer stumpfen, oft mit einem Fleischwulst umgebenen Spitze wie eingesteckt. Die Farbe der etwas dicken, griesichten Schale ist vom Baum ein schönes Grasgrün, wird aber auf dem Lager nach und nach etwas gelblich. Auf der Sonnenseite hat sie, zumal auf der Quitte, einen leichten Anflug einer erdartigen Röthe, welche aber auch öfters gänzlich fehlt. Die Punkte sind sehr häufig, im Grünen erscheinen sie dunkelgrün, werden aber später etwas bräunlich. Das Fleisch ist weißlichgelb, um das Kernhaus etwas steinicht, Anfangs etwas brüchig, in der vollen Reife aber butterhaft-schmelzend, vollsaftig, und von einem sehr angenehmen, muskatellerartigen Zuckergeschmack, so daß sie eine der köstlichsten Birnen in ihrer wahren Reife wird. Das Kernhaus ist mit Steinchen umgeben; die Kammern sind enge, kurz und enthalten nur wenige, lang und breit zugespitzte, schwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Decembers und im Januar, und hält sich bisweilen spät bis in den März, darf aber nicht zu früh abgenommen werden, sonst welkt sie etwas.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, seine Zweige sind kurz und steif, stehen etwas dicht nebeneinander und bilden eine pyramidenförmige Krone, die stark und dicht belaubt ist; im Ganzen hat der Baum viel Ähnliches von der sächsischen langen, grünen Winterbirne. Kommt auf der Quitte fort und gibt auf Wildling schöne Pyramiden, verlangt aber einen guten, warmen Stand, und sollte eigentlich nur am Spalier oder als freistehende Pyramide erzogen werden.

Nr. 289. Johann Dewitte. Jean Dewitte. I. (II.) Cl. 2. Ordn. II. R.

D. VI. B. N. A. S. 190. D. O. C. Nr. 24.

„Eine neue, von dem Hrn. Prof. van Mons erzogene Kernfrucht, welche er in seinem Catalogue descriptif unter obigem Namen aufführet. Wahrscheinlich ist die Birne dem berühmten Großpensionär von Holland, Jean de Witte, gewidmet und nach diesem benannt.

Die Frucht ist zwar etwas klein, aber übrigens eine vortreffliche, sehr gewürzhafte, späte Winter-Tafelbirne. In ihrer Form ist sie sowohl auf Quitte, als auch auf Wildling, etwas veränderlich; gewöhnlich ist sie abgestumpft kreiselförmig, nicht selten verlängert sich aber die Kreiselspitze zu einer etwas längern Form. Um den Kelch ist sie schön abgerundet und bildet eine Fläche, auf der sie noch gut aufstehen kann. Nach dem Stiel läuft sie, ohne wahre Einbiegung, meistens in eine kurze oder etwas verlängerte Spitze aus. Eine gewöhnliche Birne ist 2 bis 2¼ Zoll breit und eben so hoch, selten bedeutend länger. Der schmal und langgespitzte Kelch ist geschlossen und sitzt in einer etwas engen, ziemlich tiefen, auf dem Rande mit einigen flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die auch flach über die Frucht hinlaufen. Der sehr starke, holzige Stiel ist 1 Zoll lang, oft länger, und sitzt auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt, oder nur in einer kleinen Grube. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baume hellgrün, wird in der Reife hellgelb, ohne die geringste Röthe auf der Sonnenseite; öfters überzieht ein feiner, zimmtfarbiger Rost zum Theil die ganze Schale, oder verbreitet sich nur stellenweise über dieselbe. Die Punkte sind weißgrau, aber undeutlich zu sehen. Das sehr feine Fleisch ist gelblich, saftreich, in warmen Jahren schmelzend, öfters aber nur halbschmelzend, und von einem sehr angenehmen, kräftigen, gewürzhaften, erhabenen Zuckergeschmack, der etwas Zimmtartiges hat. Das Kernhaus ist klein; die muschelförmigen Kammern enthalten auffallend große, langgespitzte, schwarzbraune Kerne, die auch oben mit einer kleinen Spitze versehen sind.

Die Frucht zeitigt im Januar und Februar, und dauert in der Reife gegen 3 Wochen, doch muß sie spät gepflückt und kühl aufbewahret werden, sonst welkt sie.

Der Baum wächst lebhaft, geht hoch in die Luft, treibt vieles Holz und bildet eine eiförmige Krone, welche bald und reichlich Früchte liefert. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Verdient wegen

ſpäter Reife und Fruchtbarkeit Anpflanzung, verlangt aber einen etwas kühlen Stand, ſonſt welkt die Frucht zu ſehr.

Nr. 290. Die Oſterbergamotte. Die Winterbergamotte. Bergamotte de Pâques. Bergamotte d'hiver. II. Cl. 2. (3.) Ordn. II. R.

D. VII. H. S. 119. Chr. H. Wb. S. 155.

Eine recht ſchöne, anſehnlich große, ſehr ſchätzbare, ſpäte Winter-Tafelbirne von ſehr ſaftvollem, halbſchmelzendem Fleiſch und einem zuckerartigen Geſchmack. In ihrer Form iſt ſie veränderlich, am Spalier wird ſie meiſtens ſchön bergamottförmig, auf freiſtehenden Pyramiden hingegen wird ſie etwas länglich, und hat alsdann mit der Bergamotte von Soulers viel Ähnlichkeit. Der Bauch ſitzt bei allen etwas in der Mitte nach dem Kelch hin, um den ſie ſich ſchön und flachkugelförmig zurundet und eine Fläche bildet, auf der ſie oft breit aufſitzt. Nach dem Stiel iſt ſie weniger platt, ſondern verlängert ſich etwas mit einer ſtumpfen Spitze. Am Spalier iſt die Frucht 3 Zoll breit und oft $3\frac{1}{2}$ Zoll lang, auf freiſtehenden Bäumen wird ſie aber 3 Zoll breit und auch eben ſo hoch. Nach Diel iſt die Angabe umgekehrt und wahrſcheinlich ein Verſehen, indem Spalierfrüchte immer größer werden, als die auf dem Hochſtamm erwachſenen. Der kleinblättrige, häufig fehlerhafte Kelch iſt offen und ſitzt in einer ausgeſchweiften, bald ſeichten, bald etwas tiefen, manchmal ganz flachen Einſenkung, auf deren Rand ſich einige flache Unebenheiten befinden, welche ſich aber nicht in ſichtbaren Erhabenheiten über den Bauch hin bemerkbar machen, obgleich dieſer häufig nicht ganz rund iſt. Der anſehnlich ſtarke, holzige Stiel iſt kaum $\frac{3}{4}$, manchmal aber auch $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, meiſtens krumm gebogen, und ſitzt bei den bergamottförmigen Früchten in einer ſchönen Grube, bei den länglichen aber wie eingeſteckt, und wird häufig durch einen ſtarken Fleiſchwulſt auf die Seite gedrückt. Die Farbe der ziemlich dünnen und glatten Schale iſt vom Baum ein ſchönes, helles Blaßgrün (Seladon), welches in der vollen Reife faſt hell citronengelb wird, wobei aber immer noch etwas Grünliches ſichtbar bleibt; in ſchlechten Jahren oder in feuchtem Boden bleibt die Frucht ganz grün. Starkbeſonnte Früchte bekommen auf der Sonnenſeite einen leichten Anflug einer erdartigen Röthe, die aber in der Reife verſchwindet und das Gelbliche nur röthlich goldartig macht, wovon man aber bei beſchatteten Früchten gar nichts bemerkt. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, um das Kernhaus etwas grobkörnig, ſehr ſaftvoll, markicht, halbſchmelzend, und von einem recht angenehmen, zuckerartigen, erfriſchenden weinhaften Geſchmack. Das Kernhaus iſt groß und hat eine lange, ſchmale, hohle Achſe; die Kammern ſind ſehr geräumig, muſchelförmig, und enthalten oft viele ſehr ſtarke, lange, dunkelbraune, doch häufig auch nur taube Kerne.

Die Frucht zeitigt im Januar, Februar und März, und hält ſich oft noch länger, darf aber nicht zu früh abgenommen werden.

Der Baum wächst sehr stark, macht viel Holz, geht fast gerade, pyramidalisch in die Höhe, belaubt sich stark und trägt sehr reichlich. Am Spalier müssen seine etwas längeren Fruchtruthen mit dem Schnitt verschont werden, indem er gern in den Spitzen derselben Früchte ansetzt. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter. Wächst auf der Quitte recht lebhaft, und gibt auch schöne Pyramiden auf Wildling.

Nr. 291. Herzogin Caroline Amalia. I. Cl. 2. (3.) Ordn. I. R.

D. O. C. Nr. 28.

Diese köstliche, späte Winter-Tafelbirne fand ich an einem Franzbaum in dem Hausgarten des Herrn Musikdirectors Walch in Gotha. Mehre Jahre schon zog diese schöne und vortreffliche Frucht meine Aufmerksamkeit auf sich; und alle Mühe, welche ich mir gegeben, ihren wahren Namen ausfindig zu machen, oder die Gewißheit ihrer Herstammung zu erlangen, indem der Pflanzer derselben schon längst verstorben ist, war bis jetzt vergebens; ich vermuthe daher, daß solche ein Abkömmling von der sächsischen langen, grünen Winterbirne (Verte longue d'hiver) ist, mit welcher sie Vieles gemein hat.

Der Hr. GR. Diel, dem ich Früchte davon zur Untersuchung übersendete, kennt sie nicht, wodurch meine Vermuthung, daß sie wahrscheinlich eine Kernfrucht hiesiger Gegend sey, noch mehr Gewißheit erlangt. Der Baum soll von dem verstorbenen Hofgärtner Bechstein in Altenburg herstammen, und ist vielleicht ein Sämling aus dessen Baumschule.

Der Beifall, welchen Ihre Hoheit, die verwittwete Frau Herzogin von Sachsen-Gotha und Altenburg, dieser schönen Dessertfrucht seit mehren Jahren angedeihen ließ, machte mich so kühn, solche zum Beweis meiner unterthänigsten Ehrerbietung und Ergebenheit gegen meine Gebieterin, dieser erhabenen Fürstin zu widmen, mit Ihrem hohen Namen zu zieren, und unter der Benennung Herzogin Caroline Amalia aus meiner Baumschule weiter zu verbreiten.

Eine sehr schöne, glänzendgrüne, mittelmäßig große, vorzüglich gute, späte Winter-Tafelbirne von butterhaftschmelzendem Fleische und bergamottähnlichem Geschmack. In ihrer Form ist sie sehr verschieden, und an demselben Baume findet man Früchte von dreierlei Gestalt; doch ist der größere Theil derselben länglicheiförmig gestaltet, fast wie eine Leschasserie (Jagdbirne). Bei dieser Form sitzt der Bauch in der Mitte und wölbt sich nach beiden Enden stumpfspitzig zu, so daß die Frucht nicht auf ihrer Kelchfläche stehen kann; nach dem Stiel fällt sie etwas mehr ab und endigt ohne Einbiegung mit einer länglichen Eispitze, aus welcher der Stiel hervorkommt. Nach der zweiten Form nehmen die Früchte von der Mitte des Bauches nach dem Kelch hin mehr zu und wölben sich oben zu einer kleinen Fläche, auf welcher die Frucht noch aufgestellt werden kann; nach dem Stiel hin endigen sie sich nach und nach abnehmend in eine conische, schöne Spitze. Viele

Früchte dagegen sind fast bergamottförmig rund oder nur wenig stumpfspitzig, haben oben eine geräumige Fläche, auf welcher die Frucht breit aufsitzt, und bei manchen Früchten dieser letztern Form läuft eine deutliche Rinne vom Kelch bis zur Stielspitze hin, wie sie bei der eigentlichen Colmar oder Mannabirne häufig angetroffen wird. Eine vollkommene Frucht ist 2 bis 2¼ Zoll breit und 2¼ bis 2½ Zoll lang, doch gibt es auch Früchte von gleicher Breite und Höhe. Der offene Kelch liegt mit seinen 5 regelmäßigen Ausschnitten schön sternförmig oben auf der abgestumpften Spitze auf, oder sitzt in einer seichten, flachen, mit nur wenig bemerkbaren Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, welche zwar sichtbar über den Bauch hinlaufen, doch ohne die Rundung der Frucht zu entstellen. Der charakteristischlange, krummgebogene Stiel ist mittelmäßig stark, von 1 bis 2 Zoll lang, steht auf der abgestumpften Spitze obenauf, oder in einer unbedeutenden Vertiefung und ist häufig an seinem Anfange mit Fleisch umringelt oder durch einen Fleischwulst auf die Seite gedrückt. In der Zeitigung der Frucht welkt das Fleisch um den Stiel etwas Weniges, schrumpft zusammen und zeigt die Genießbarkeit der Frucht dadurch an. Die Farbe der schönglatten, glänzenden Schale ist vom Baum ein schönes Grasgrün (Seladon), welches in der Zeitigung nur ein wenig gelblichgrün wird, wobei auf der Sonnenseite ein nur ganz leichter Anflug von einer hellbräunlichen Röthe sichtbar ist, welche fast streifenartig oder punctirt erscheint, bei den mehresten Früchten aber gänzlich fehlt oder in der Zeitigung sich gänzlich verliert. Die Punkte sind häufig über die ganze Schale verbreitet, bald fein, bald ziemlich stark, in der Grundfarbe dunkelgrün, auf der Sonnenseite hellbräunlich; auch findet man um den Kelch und Stiel zuweilen einen feinen Rostanflug, welcher aber an dem Bauch der Frucht seltener ist. Das Fleisch ist grünlichgelb, unter der Schale ein wenig körnig, um das Kernhaus nur wenig steinicht, vollsaftig, dabei butterhaftschmelzend, und von einem süßen, gewürzhaften, wahren Bergamottengeschmack. Das Kernhaus ist nicht groß, dagegen die Kammern geräumig und muschelförmig. Die Kerne sind groß, schwarzbraun, langgespitzt und in jeder Frucht findet man gewöhnlich nur 2 vollkommen ausgebildete.

Die Frucht zeitigt in manchen Jahren schon im Januar, hält sich aber, kühl aufbewahrt, bis in die Mitte des März, behält bis zu ihrer vollen Zeitigung ihre glänzendgrüne Farbe und schönes Ansehen, und welkt nur wenig um den Stiel. Die sächsische lange, grüne Winterbirne, mit welcher sie so Vieles gemein hat, bleibt zwar auch grün, verändert aber doch in der Zeitigung ihre Farbe, und bekommt alsdann eine bleichgrüne Farbe, welches bei der Caroline Amalia nicht der Fall ist.

Der Baum, worauf diese gute Frucht wächst, ist eine schöne, auf Wildling veredelte, in die Höhe gegangene Pyramide, hat viel Ähnliches von der sächsischen langen, grünen Winterbirne, belaubt sich dicht und schön und trägt jährlich reichliche Früchte. Diese vortreffliche Birne

verdient die häufigste Anpflanzung; sie kommt recht gut auf der Quitte fort, und macht auch, auf Wildlinge veredelt, schöne Pyramiden, verlangt aber wahrscheinlich, wie die sächsische lange, grüne Winterbirne, einen guten, warmen Boden und eine sonnenreiche Lage.

Nr. 292. Lauer's englische Osterbutterbirne. Beurré de Pâques de Lauer. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. VI. B. N. A. S. 166, mit einer Abbildung von dieser Birne als Titelkupfer.

Diese, wegen ihrer späten Reife höchst schätzbare, köstliche Winterbirne stammt aus dem Garten des Gasthalters Lauer in Mecheln, woselbst sie unter dem Namen der englischen Osterbirne bekannt ist. Hr. GR. Diel bezweifelt, daß sie aus England herstammt; vielleicht ist sie eine deutsche Kernfrucht, die aber in ihrer Reifzeit im Frühjahr von keiner andern Birne an Güte übertroffen wird.

Eine ungemein schöne, große, vortreffliche, späte Winter-, und oft wahre, im März reifende Frühlingsbirne. Ihre Form ist ziemlich eiförmig, und sie gehört nach dieser in die Familie der Dechantsbirnen. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte, und wölbt sich abnehmend um den Kelch, wo sie eine Fläche bildet, auf der sie gut aufstehen kann. Nach dem Stiel nimmt sie stärker ab, und endigt mit einer stark abgestumpften Stielfläche. In ihrer schönsten Größe ist sie 3¼ Zoll breit und gewöhnlich auch eben so hoch. Der kurze, hartschalige Kelch steht in die Höhe, ist offen, und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen Einsenkung; auf dem Rande derselben erheben sich einige Beulen, die auch breit erhaben über die Frucht hinlaufen, und deren Rundung öfters stark verschieben. Der starke, fleischige Stiel ist 1 bis 1¼ Zoll lang, und steht in einer tiefen, rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baume grasgrün, wird im Winter allmählich hellgelb, wobei selbst noch in der Reifzeit immer etwas grüne Farbe vorsticht. Auf der Sonnenseite findet man keine Röthe, dagegen einzelne hellbraune Rostflecken oder Rostfiguren. Die Punkte sind sehr zahlreich über die Schale verbreitet, fein, und fallen nur wenig ins Auge. Das Fleisch ist schön weiß, etwas körnig von Ansehen, sehr saftreich, ganz schmelzend und von einem sehr angenehmen, vortrefflichen, feinen, bergamottartigen Zuckergeschmack, der mit dem der grauen Dechantsbirne viel Ähnliches hat. Das Kernhaus ist groß und hat eine hohle Achse; die sehr geräumigen Kammern enthalten viele, starke, an beiden Enden zugespitzte, hellbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich, gut und kühl aufbewahrt, oft bis in den März.

Der Baum wächst gemäßigt, scheint nicht groß zu werden, setzt bald Fruchtholz an, und ist sehr tragbar. Der Blattstiel hat nicht immer fadenförmige Afterblätter. Kommt auf der Quitte gar nicht fort. Verdient als späte Winterbirne die häufigste Anpflanzung.

Nr. 293. Die Baronsbirne. Winter Baron Peer. III. Cl. 3. Ordn. III. R.

D. XXI. H. S. 259. Stammt aus Gröningen in Holland.

Eine schöne, oft wirklich große, späte Winterbirne, die wegen ihrer Güte zu Compots vorzüglich, auch selbst zum rohen Genuß nicht unangenehm ist. Ihre Gestalt ist kegelförmig, fast wie eine recht starke St. Germain, und sie gehört unter die Familie der sogenannten Spindelbirnen (Fusées). Der ziemlich stark erhabene Bauch sitzt fast $\frac{2}{3}$ der ganzen Fruchtlänge nach dem Kelch hin, um den sie sich stark abnehmend zurundet und eine oft fast zugespitzte oder so kleine Kelchfläche bildet, auf der die Frucht nicht aufgestellt werden kann. Nach dem Stiel macht sie bald eine starke, bald nur eine sanfte Einbiegung, und endigt mit einer langen, starken, kegelförmigen, oft gar nicht abgestumpften Spitze, wodurch sie dann oft rein birnförmig erscheint. In ihrer Vollkommenheit wird die Frucht $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und $3\frac{1}{2}$ Zoll lang. Der kleine, hartschalige Kelch ist offen, und sitzt in einer seichten Einsenkung, aus welcher sich oft ungleiche Erhabenheiten über den Bauch hinziehen und die Rundung der Frucht verschieben. Der holzige, charakteristisch lange Stiel ist sehr stark, $1\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{4}$ Zoll lang, kommt aus der Kegelspitze mit Fleisch umgeben heraus, und steht immer schief. Die Farbe der starken Schale ist vom Baum hellgrün, und wird in der Zeitigung nach und nach ein schönes Hellgelb. Die Sonnenseite ist mit einem erdartigen Roth leicht verwaschen oder nur marmorirt, das zuweilen auch streifenartig erscheint, welches aber in der Zeitigung verschwindet und die gelbe Grundfarbe nur goldartiger färbt. Die Punkte sind fein, und fallen nur wenig ins Auge. Das Fleisch ist weiß, fein, saftreich, fest, im Kauen abknackend, ohne Steine, halbschmelzend, riecht angenehm und ist von einem stark gewürzhaften, zimmtartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist auffallend klein; die Kammern sind zusammengeschrumpft, und enthalten oft gar keine Kerne.

Die Frucht zeitigt im Januar, hält sich bis in den April, und welkt erst etwas gegen das Frühjahr zu.

Der Baum wächst lebhaft, macht wenig Holz, und bildet eine etwas zerstreute Krone, dabei ist er aber sehr fruchtbar, so daß oft 3 große Früchte zugleich auf einem Fruchtkuchen sitzen. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter. Eine recht gute Birne für den Landmann.

Nr. 294. Die gestreifte, gefüllt blühende Birne. Double Fleur panachée. III. Cl. 2. (1.) Ordn. III. R.

D. III. B. N. A. S. 291. Chr. H. Wb. S. 177.

Eine alte, wegen ihrer vorzüglichen Güte zu Compots berühmte Frucht von mittler Größe, und wegen ihrer langen Dauer schätzbar. In ihrer Form, Größe und Zeichnung hat sie viel Ähnliches von der langen Schweizerbergamotte. Der Baucht sitzt über der Mitte nach

dem Kelch zu, um den sie sich flachrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie breit aufsitzt. Nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung, und endigt mit einer kurzen, kreiselförmigen Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 2¾ Zoll hoch und eben so breit, aber auch oft ¼ Zoll niedriger. Der ziemlich starke Kelch ist etwas offen oder geschlossen, und sitzt in einer ansehnlich tiefen Einsenkung, aus der sich einige flache Erhabenheiten deutlich über die Frucht hinziehen, jedoch ohne deren Rundung zu entstellen. Der ziemlich starke, holzige Stiel ist 1½ Zoll lang, und steht auf der Spitze wie eingesteckt. Die Farbe der glatten Schale ist hellgrün, in welchem man mehre bandartige, gelbe Streifen sieht, die im Winter, wo die Schale gelb wird, allmählich hellgelb sich färben, und fast verschwinden. Die Punkte sind sehr zahlreich, fein, braun, auch finden sich hier und da, besonders aber um den Kelch feine Rostanflüge. Das Fleisch ist körnig, jedoch ohne Steine, sehr saftig, abknackend, hülsig im Munde und von einem süßen, stark muskatellerartigen Geschmack. Das Kernhaus ist klein, hat eine hohle Achse, enthält oft nur 3 Kammern, in denen sich starke, braune Kerne befinden.

Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst stark, belaubt sich sehr schön, und trägt reichlich. Der Blattstiel hat spitze Afterblätter, die aber bald abfallen. Die Blüthe ist, wenn der Baum in gutem Boden steht, nur halbgefüllt, so wie dieses auch bei mehren andern, z. B. der frühen Schweizerbergamotte, der Fall ist.

Nr. 295. Mascon's Colmar. Colmar Mascon. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. III. B. N. A. S. 126.

Eine Abbildung dieser schönen Frucht befindet sich in D. IV. B. N. A. als Titelkupfer. Eine neue Kernfrucht von dem Hrn. GR. Diel erzogen, und dem Andenken des um die Pomologie so sehr verdienten, nunmehr verstorbenen Hrn. von Mascon gewidmet.

Eine ansehnlich große, späte Winter-Tafelbirne von einem köstlichen Geschmack. In ihrer Form hat sie viel Ähnliches von einer Winter-Apothekerbirne, aber noch mehr von einer Chaumontel, und ist länglich dickbauchig. Der starke, erhabene, oft etwas kugelförmig aussehende Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich abnehmend zurundet und eine Fläche bildet, auf der sie kaum oder noch ziemlich gut aufsteht. Nach dem Stiel macht sie oft eine schnelle Einbiegung, und endigt mit einer starken, abgestumpften Kegelspitze. In ihrer Vollkommenheit auf Hochstamm ist sie 2½ Zoll breit und 3¼ Zoll lang. Der hartschalige, kurzblättrige Kelch ist offen, und sitzt in einer ansehnlich tiefen, oft mit deutlichen, starken und breiten Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die sich auch über den Bauch hinziehen, und dessen Rundung verschieben. Der starke Stiel ist meistens 1½ Zoll lang, zuweilen aber auch kürzer, holzig, sitzt mehrentheils et-

was schief auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt, und ist fast immer von einer Fleischbeule auf die Seite gedrückt. Die Farbe der glatten, starken, nicht fettigen Schale ist vom Baum hellgrün, wird in der vollen Zeitigung nur gelblich, wobei aber noch immer ein grünlicher Schimmer sichtbar bleibt. Auf der Sonnenseite sieht man keine Spur von einer Röthe, dagegen ist die Schale oft mit einem zersprengten, braunen Rost wie überzogen. Die Punkte hingegen sind äußerst zahlreich über die ganze Schale verbreitet, und haben die Farbe des Rostes. Das Fleisch ist mattweiß, körnig von Ansehen, überfließend von Saft, ganz schmelzend und von einem sehr angenehmen, süßen, stark muskatellerartigen Weingeschmack, der mit der Crasanne oder der Beurré gris Ähnlichkeit hat. Das Kernhaus ist charakteristisch sehr klein; die Kammern sind sehr enge, und enthalten selten einige vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im Februar, hält sich mehre Wochen, und ist in der Zeit ihrer späten Reife eine Frucht vom allerersten Range.

Der Baum wächst sehr lebhaft, und geht mit seinen starken Ästen gerade in die Luft; er belaubt sich schön, und liefert frühzeitig reichliche Erndten. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter. Kommt auf der Quitte nicht gut fort. Verdient ebenfalls, als späte Tafelfrucht, häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 296. Die Calvillbirne. Parfum Calville. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. III. B. N. A. S. 135.

Wahrscheinlich eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons, von welchem sie der Hr. GR. Diel unter obigem Namen erhielt, obgleich die Frucht keinen eigentlichen Parfum, und das Fleisch eben so wenig Ähnlichkeit im Geschmack mit den himbeerartigen Calvillen hat, weßhalb der Name nicht wohl auf die Frucht anzuwenden ist.

Eine mittelmäßig große, meistens einfarbige, vortreffliche, späte Winter-Tafelbirne, von einem herrlichen, kraftvollen Geschmack. In ihrer wahren Form ist sie dickbauchig, hochaussehend. Der starke Bauch sitzt stark unter der Mitte, und wölbt sich nach dem Kelch halbkugelförmig zu, wo sie eine Fläche bildet, auf der sie noch aufstehen kann. Nach dem Stiel macht sie nur auf einer Seite eine Einbiegung, selten auf beiden, und endigt mit einer kegelförmigen Spitze. Eine gewöhnliche Frucht ist 2¼ bis 2½ Zoll breit und 2½ bis 2¾ Zoll, nicht selten auch 3 Zoll lang. Der kurzblättrige, hartschalige Kelch ist offen, und sitzt in einer nicht tiefen, oft etwas seichten, zuweilen mit einigen flachen, unebenen Beulen umgebenen Einsenkung, die auch, aber nur flach und seicht, über die Frucht hinlaufen. Der starke, holzige Stiel ist 1¼ Zoll lang, und sitzt auf der Kegelspitze, öfters durch einen Fleischwulst auf die Seite gedrückt, wie eingesteckt. Die Farbe

der wie etwas rauh anzufühlenden Schale ist hellgrün, wird im Winter schönes Citronengelb, wobei bei manchen Früchten die Sonnenseite eine erdartige Röthe annimmt, die aber bei den mehrsten fehlt. Sowohl um den Kelch, als auch an der Frucht finden sich kleine und starke Anflüge von einem bräunlichen Rost. Die Punkte sind sehr zahlreich über die ganze Schale verbreitet, aber sehr fein, und von Farbe wie der Rost. Das Fleisch ist weiß, feinkörnig, saftvoll, markicht, schmelzend und von einem erquickenden, angenehmen, fein weinsäuerlichen, muskatellerähnlichen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß und geschlossen; die Kammern sind lang, sehr geräumig, und enthalten lange, spitze, caffeebraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im Februar und März, hält sich 4 Wochen, fault aber dann.

Der Baum wächst lebhaft, geht fast pyramidenförmig in die Luft, und hat mit der Beurré gris etwas Ähnliches in seiner Belaubung, er setzt frühzeitig Fruchtholz an, und liefert bald und reichliche Erndten. Der Blattstiel hat spitze, fadenförmige Afterblätter. Wegen ihrer späten Zeitigung ist sie eine sehr zu empfehlende Birne.

Nr. 297. Die englische Winterbutterbirne. Beurré d'Angleterre d'hiver. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. systemat. Verz. S. 70. Chr. H. Wb. S. 161.

Die Frucht ist noch nicht beschrieben; nach Diel soll sie mittelmäßig groß, lang, fast wie eine St. Germain gestaltet seyn, und eine feine, zimmtfarbige Schale haben. Ihre Zeitigung ist im December angegeben, scheint aber noch nicht gewiß bestimmt zu seyn. Nach Christ, welcher seine Beschreibung aus Du Hamel's Handbuch genommen, soll sie eine vortreffliche, ansehnlich große Frucht seyn. Ihre Gestalt ist fast birnförmig; der Kelch sitzt oben flach auf; die Farbe der Schale ist grünlichgelb; das Fleisch schmelzend und von einem süßen, vortrefflichen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im Februar und hält sich bis in den März, auch wohl länger, nachdem die Witterung gewesen.

Nr. 298. Schönlin's Stuttgarder späte Winterbutterbirne. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. III. B. N. A. S. 140. D. O. C. Nr. 29.

Eine Abbildung von dieser Frucht befindet sich als Titelkupfer in demselben Band. Diese wahrhaft köstliche, späte Winterfrucht entdeckte der Hr. Oberst-Lieutenant von Schönlin zu Gaisburg bei Stuttgard, bei einem Landmanne auf dem Ameisenberg, in der Nähe von Stuttgard, als Wildling, und theilte sie dem Hrn. GR. Diel mit. Sie wird in den dortigen Baumschulen als Schönlin's Stuttgarder Bergamotte verbreitet, ist aber keine Bergamotte, sondern eine wirkliche Butterbirne.

Eine selbst auf Hochstamm ansehnlich große, in ihrer völligen Reife ungemein schöne, köstliche, wahre Butterbirne für die Tafel, die zur Zeit ihrer Reife an Güte wohl schwerlich übertroffen wird. Sie gehört zur Familie der langen, grünen Butterbirnen, **Vertes longues**, und hat viel Ähnliches von einer **St. Germain**. Der Bauch sitzt mehr unter der Mitte, und nimmt von da aus nach dem Kelch zu stark ab, wo sie eine kleine Fläche bildet, auf der sie nicht gut aufstehen kann. Nach dem Stiel bildet sie eine lange, stark abgestumpfte Kegelspitze, so daß sie fast ein lang kegelförmiges Ansehen erhält. In ihrer gewöhnlichen Größe auf Hochstamm wird sie 2½ Zoll breit und 3½ Zoll lang. Der spitzblättrige Kelch ist offen, und liegt gewöhnlich sternförmig in einer kleinen, ziemlich engen, meistens mit etwas flachen, beulenartigen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung; auch sieht man über den Bauch breite, flache Erhöhungen, wie bei der **St. Germain**, hinlaufen, welche jedoch die Form nur wenig verschieben. Der starke, oft fleischige Stiel ist 1 Zoll lang, und sitzt auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt, ist aber meistens durch einen Fleischwulst auf die Seite gedrückt. Die Farbe der glatten, aber ziemlich starken Schale ist vom Baum hellgrün, wird auf dem Lager nach und nach ein ungemein schönes, hohes Citronengelb, wobei besonnte Früchte auf der Sonnenseite eine feine, goldartige Röthe bekommen, welche aber eigentlich nur aus röthlichen Punkten besteht. Dabei finden sich an der Schale hier und da kleine Rostfiguren. Die Punkte sind sehr zahlreich über die ganze Schale verbreitet, aber sehr fein, fallen nicht stark ins Auge, sind hellbraun, und auf der Sonnenseite oft röthlich. Das Fleisch ist schön weiß, überfließend von Saft, körnig, butterhaftschmelzend und von einem höchst angenehmen, erfrischenden, fein muskatellerartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist nicht groß, und hat keine hohle Achse; die Kammern sind muschelförmig, und enthalten lange, starkgespitzte, an dem Kopf etwas stumpfspitze, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt im Februar und März, und hält sich bis in den April, wo sie erst in der Überzeitigung etwas welkt, und nicht leicht fault.

Der Baum wächst lebhaft, seine Äste stehen in einer runden Krone etwas hängend, wie die weiße Herbstbutterbirne, und er trägt bald und reichlich. Der sehr dünne Blattstiel hat ganz feine, fadenförmige Afterblätter. Zu Zwerg nur auf Wildling, stirbt auf der Quitte ab. Verdient die häufigste Anpflanzung, indem der Baum als Wildling sehr gut fortkommt und die härtesten Winter übersteht; auch ist die Birne als späte Winterfrucht vorzüglich schätzbar.

Nr. 299. Die Compotbirne. Sans Pair. Poire Nonpareille. III. Cl. 3. Ordn. III. R.

D. II. H. S. 226.

Eine schöne, mittelmäßig große, sehr haltbare Winterfrucht, nicht

sowohl zum rohen Genuß, als zum Gebrauch in der Küche, zu Compots vortrefflich. Sie gehört zum Geschlecht der Rousseletten; ihre Form ist ziemlich birnförmig und schön rundbauchig. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sich die Frucht sanft abnehmend und etwas stumpfspitzig zuwölbt, so daß sie noch mehrentheils auf der obern Fläche aufstehen kann. Nach dem Stiel zu macht sie eine kleine Einbiegung, und endigt mit einer ziemlich langen, kegelförmigen, etwas abgestumpften Spitze. Kürzere Früchte sind etwas breitbauchig, und kommen einer Kreiselform nahe. Eine vollkommene Frucht ist 3½ Zoll lang und 2½ Zoll breit. Der meistens unvollkommene, halboffene Kelch sitzt in einer bald kleinen, bald fast flachen Einsenkung, die oft stark mit feinen Rippen besetzt, und fast verdrängt ist, auch bemerkt man über dem Bauch der Frucht etwas flach Beulenartiges, welches aber nur wenig ins Auge fällt. Der ansehnlich starke, 1¼ bis 1½ Zoll lange Stiel sitzt auf der stumpfen Spitze, mit feinen Falten, öfters auch mit kleinen Beulen umgeben, obenauf. Die Grundfarbe der etwas rauh anzufühlenden Schale ist in der Reife ein blasses Gelb, wovon aber selten etwas rein zu sehen ist, indem ein feiner zimmt- oder haselnußfarbiger Rostüberzug die Schale bedeckt, welcher auf der Sonnenseite oft etwas ins Röthliche schillert, was bei der vollen Reife der Frucht wieder verschwindet. Die Punkte sind unzählbar, die ganze Schale ist damit wie übersäet, sie sind fein und gelblichgrau von Farbe. Das Fleisch ist fest, körnig, um das Kernhaus etwas steinicht, stark abknackend, voll Saft und von einem angenehmen, zuckerartigen Geschmack und Geruch. Das Kernhaus ist fest geschlossen und sehr enge; die Kammern sind klein, und enthalten wenig vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im Februar oder März und hält sich, kühl aufbewahrt, bis zum Sommer.

Der Baum wächst sehr lebhaft und kommt auf der Quitte, wie auf dem Wildling gleich gut fort, belaubt sich sehr schön, und bildet eine etwas breite Krone. Der Blattstiel hat nur selten Afterblätter. Als Hochstamm geräth der Baum sehr gut, und da er auch in der Blüthe nicht zärtlich, und dabei sehr frühzeitig und ungemein fruchtbar ist, so verdient er, häufig, zumal auf dem Lande, angepflanzt zu werden.

Nr. 300. Colmar van Mons. Colmar de Mons. II. Cl. 2. Ordn. III. R.

D. syst. Verz. S. 99. Nr. 377.

Eine mittelmäßig große, späte Winterbirne für die Tafel. Ihre Gestalt ist kreiselförmig, 2¼ Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Die Farbe der Schale ist in der Zeitigung gelblich, wovon ein großer Theil mit Rost bedeckt ist. Die Punkte sind undeutlich. Das

Fleisch ist saftvoll, abknackend und von einem feinen, zimmtartigen Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt im Frühjahr.

Nr. 301. Das Königsgeschenk von Neapel. Le Présent royal de Naples. III. Cl. 3. (2.) Ordn. III. R.

D. I. H. S. 277. Chr. H. Wb. S. 188. T. O. G. XIV. B. S. 230. Taf. 12. D. O. C. Nr. 37.

Diese schöne Birne ist in Deutschland wegen ihrer Größe und Schönheit, weniger aber wegen ihrer Güte der Erziehung werth, indem sie bei uns nur eine Kochbirne ist, und dabei leicht teig oder faul wird, bevor sie ihre völlige Reife erlangt. Als Pyramide, und mehr zur Zierde, als zum Nutzen, verdient sie aber immer einen Platz in einer großen Obstanlage, zumal da sie gern auf freistehenden Pyramiden trägt.

Eine der allergrößesten, späten Winterbirnen von abknackendem, etwas steinichtem Fleisch, und einem süßen, aber gewürzlosen Geschmack, dabei aber eine vortreffliche Küchenfrucht. In ihrer Form ist sie veränderlich, bald ist sie kreiselförmig, und ähnelt alsdann einer Pfundbirne, bald läuft sie etwas länger nach dem Stiel zu, und hat dann ein mehr birnförmiges Ansehen, wie die Abbildung im T. O. G. zeigt. Der Bauch sitzt beträchtlich höher nach dem Kelch zu, um den sich die Frucht schön und platt abrundet. Nach dem Stiel biegt sich der Bauch sanft ein, und endigt sich mit einer bald kurzen, bald etwas längern, stark abgestumpften Spitze. Eine gewöhnliche Frucht ist 4 Zoll breit, bei der kreiselförmigen Form wird sie 4½ Zoll hoch, wo hingegen die birnförmig gestalteten Früchte öfters 4½ Zoll breit und 5½ Zoll hoch sind, und ein Gewicht von 38 bis 40 Loth erhalten. Der ziemlich starke, in die Höhe stehende, offene Kelch sitzt in einer geräumigen, bald etwas flachen, bald ansehnlich tiefen, mehrentheils ebenen, oder nur mit unmerklichen Rippchen besetzten Einsenkung, wovon man aber über die Frucht hin nichts Erhabenes bemerkt. Der nur mäßig starke Stiel ist 1½ bis fast 2 Zoll lang, und steht auf der stumpfen Spitze in einer kleinen Grube, aus der sich oft eine kleine Fleischbeule erhebt. Die Farbe der schönen, glatten Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün (Seladon), welches erst spät und nach und nach hellgelb wird, wobei die Sonnenseite mit einem erst hellbraun röthlichen, später aber mit einem carminartigen Roth besetzt ist, welches aber in manchen Jahren oder bei nur wenig besonnten Früchten gänzlich fehlt. Die Punkte sind sehr häufig, bald fein, bald stark von bräunlicher Farbe; auch findet man häufig kleine Rostanflüge an der Schale, welche aber auch bei manchen Früchten fehlen. Das Fleisch ist mattweiß, ins Grünliche spielend, körnig, etwas fein steinicht um das Kernhaus, saftvoll, abknackend und von einem süßen, der Beurré blanc etwas ähnlichen, aber gewürzlosen Geschmack. Das Kernhaus ist für diese Frucht enge und geschlos-

sen; die Kammern sind ebenfalls enge, enthalten aber ziemlich viele, lange, schmale, zimmtfarbige Kerne.

Die Frucht zeitigt im März, darf aber vor Anfang des Novembers nicht abgenommen werden, und fault häufig vor der Zeitigung.

Der Baum wächst lebhaft, macht aber viel sperrhaftes, unregelmäßig stehendes Holz, und hat in seiner Belaubung ein etwas trübes und düsteres Ansehen, wird jedoch bald tragbar. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Besser zu Zwerg, als freistehende Pyramide, als auf Hochstamm, und kommt recht gut auf der Quitte fort, worauf seine Früchte auch mehr Röthe annehmen.

Nr. 302. Die holländische Bergamotte. La Bergamotte d'Alençon. II. Cl. 2. Ordn. III. R.

Chr. H. Wb. S. 155., aber sehr unvollständig beschrieben.

Der Hr. GR. Diel hat sie bis jetzt noch nicht; in Noissette's Gartenbuch fand ich folgende kurze Beschreibung dieser Frucht.

Eine große, kreiselförmige, grüne, höckerige und braungefleckte Frucht, von halbbrüchigem, sehr gutem Fleisch, dessen Geschmack der Winter-guten Christbirne gleichkommt.

Die Frucht zeitigt Ende März und hält sich bis in den Mai.

Der Baum wächst kräftig, und paßt nur an das Spalier. Bloß späte Reife gibt ihr einigen Werth.

Nr. 303. Die Bergamotte von Soulers. Die grüne Osterzuckerbirne. Bergamotte de Soulers. Bonne de Soulers. Sucre verd de Pâques. I. Cl. 3. (2.) Ordn. I. R.

D. V. H. S. 30. Chr. H. Wb. S. 157. T. O. G. XIII. B. S. 285. Taf. 14. D. O. C. Nr. 30.

Der Hr. GR. Diel fand nach genauerer Prüfung dieser, häufig unter falschem Namen verbreiteten, vortrefflichen, französischen Frucht, daß die im V. H. S. 30. beschriebene grüne Osterzuckerbirne die wahre Bergamotte von Soulers, D. VII. H. S. 43. sey, wie er in der Vorrede des VIII. H. S. XX. anführt, mithin die Beschreibung dieser auf die eigentliche Soulers angewendet werden müsse. Ich habe demnach die Beschreibung der grünen Osterzuckerbirne, als der wahren Soulers, untergelegt, und werde sie auch künftighin nur unter diesem Namen aus meiner Baumschule weiter verbreiten, und die grüne Osterzuckerbirne als Synonyme weglassen. Die in Chr. H. Wb. und im T. O. G. beschriebene Soulers ist, wie schon bemerkt worden, der Wildling von Motte, und eine wahre Herbstbirne.

Eine gewöhnlich nur mittelmäßig große, am Spalier aber oft ziemlich große, schöne, wohlgebildete, einfarbige, köstliche, butterhaftschmelzende, wegen ihrer späten Reife äußerst schätzbare Tafelbirne für den Frühling. In ihrer Form ist sie etwas rundeiförmig, hat etwas Ähnliches von der grünen Herbstzuckerbirne, noch mehr aber von dem Winterdorn. Der Bauch ist flachrund erhaben, und sitzt mehr nach

dem Kelch hin, um den sie sich schön zurundet und eine Fläche bildet, auf der die Frucht nur noch so eben aufstehen kann. Nach dem Stiel endigt sie ohne Einbiegung mit einer mehr oder weniger abgestumpften Kegelspitze. In ihrer Vollkommenheit ist sie 2¼ Zoll breit und 2½ Zoll hoch, am Spalier wird sie etwas größer. Der hartschalige, öfters zum Theil fehlerhafte Kelch sitzt in einer bald unmerklichen, bald aber auch ansehnlichen, auf ihrem Rande unebenen Einsenkung, doch ist die Frucht selber in ihrer Rundung ziemlich regelmäßig, und hat eine angenehme Form. Der ansehnlich starke Stiel ist 1¼ bis 1½ Zoll lang, und sitzt auf der stumpfen Spitze, mit feinen Falten umgeben, wie eingesteckt. Die Farbe der glatten, gar nicht fettigen Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün (Grasgrün), und wird erst im Frühjahr bei der vollen Reife ein helles, gelbliches Grün. Auf der Sonnenseite bemerkt man nie etwas von Röthe, sondern die Frucht ist überall entweder grün, oder im Frühjahr gelblichgrün. Die Punkte sind sehr zahlreich, die ganze Schale ist damit wie übersäet, sie sind fein und graubraun von Farbe; auch sieht man hier und da kleine Rostflecken von gleicher Farbe, die gewöhnlich um die Kelchwölbung einen leichten Anflug von einem ähnlichen Rost bilden. Das Fleisch ist mattweiß, um das Kernhaus etwas körnig, saftvoll, im Munde ganz zergehend und von einem süßen, erhabenen, muskatellerartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß, und hat zuweilen eine hohle Achse; die langen und geräumigen Kammern enthalten nicht viele, sehr lang und starkgespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt im März und April, hält sich, kühl aufbewahrt und spät gebrochen, bis in den Mai, wo sie aber fault.

Der Baum wächst lebhaft, macht vieles Holz, und bildet eine etwas sperrhafte Krone, er setzt schon im zweiten Jahre viele Fruchtruthen und kleine Fruchtspieße an, woran er frühzeitig und reichlich, oft mehre Früchte zugleich an einer Fruchtruthe, trägt. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Gibt vortreffliche, gesunde Hochstämme, und kommt recht gut auf der Quitte fort, verlangt aber einen guten, trockenen Boden und einen warmen Stand.

Nr. 304. Die deutsche Muskatellerbirne. Le Muscat Allemand. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. II. H. S. 80. Chr. H. Wb. S. 199. T. O. G. XVIII. B. S. 25. Taf. 1.; scheint aber nicht die ächte zu seyn, indem ihre Reifzeit schon in den December fällt, und nur bis Februar dauert, die Frucht auch mehr Röthe hat. Stammt aus Verdün, aus einem dortigen bischöflichen Garten.

Eine große, am Spalier recht große und wahrhaft köstliche, späte Winterfrucht für die Tafel, aber noch besser für die Küche, wo sie ganz vortreffliche Compots gibt. Ihre Form ist abgestumpft kegelförmig, und stark hochaussehend. Der ansehnlich starke Bauch sitzt stark nach dem Kelch hin, um den sich die Frucht schnell und plattrund abwölbt

und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsitzt. Nach dem Stiel läuft sie häufig ohne Einbiegung in eine stark abgestumpfte, kegelförmige, dicke Spitze aus, die aber selten eben, sondern fast immer durch einen starken Fleischwulst auf der einen Seite höher ist, und den Stiel schief drückt. Eine vollkommene Frucht ist 3 bis 3⅛ Zoll breit, und ohne den Fleischwulst auch eben so hoch. Der kleine Kelch liegt sternartig in einer kleinen, engen Einsenkung, so daß er mit seinen Ausschnitten beinahe der Kelchwölbung gleichsteht, welche schön eben ist. Der starke Stiel ist 1¼ Zoll lang, und steht in einer kleinen, häufig durch einen Fleischwulst verengten Grube, etwas auf die Seite gedrückt. Die Farbe der glatten Schale ist ein schönes Hellgrün (Seladon), welches in der vollen Reife nur ein blasses, gelbliches Grün wird, wobei die Sonnenseite nur etwas röthlich schillert, aber doch nie eine wahre Röthe annimmt, welches bei der im T. O. G. vorkommenden doch der Fall ist. Sehr kenntlich wird die Frucht durch die unzählig vielen, schönen, theils feinen, theils starken, recht ins Auge fallenden Punkte, welche zwar grün zu seyn scheinen, aber, genau besehen, doch nur feine, graue Punkte sind, die nur etwas Dunkelgrünes um sich haben. Feine Rostanflüge findet man immer um den Kelch und um den Stiel herum, auch sieht man zuweilen kleine Figuren davon an der Schale. Das Fleisch ist mattweiß, etwas grobkörnig, saftig, butterhaftschmelzend und von einem zuckerartigen, feinen Muskatellergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind sehr weit, enthalten aber nur wenige, sehr lange und starke Kerne.

Die Frucht zeitigt im März, hält sich oft bis in den Mai, wo sie aber den Geschmack verliert, und hat in der Zeit ihrer Reife einen sehr starken, angenehmen Geruch, der oft von einer einzigen Birne ein ganzes Zimmer parfumirt, und welkt nicht.

Der Baum wächst stark, und ist sehr fruchtbar, erfordert aber einen sehr warmen Stand und trocknen Boden, und ist besser ans Spalier, als zu Hochstamm, worauf das Fleisch zu grobkörnig wird. Der Blattstiel hat nicht immer ganz feine, fadenförmige Afterblätter.

Nr. 305. Die neue, späte Winterdechantsbirne. La nouvelle Pentecôte. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. V. B. N. A. S. 151. Eine Abbildung von dieser Frucht befindet sich im A. T. G. Magazin vom Jahrgang 1825. D. O. C. Nr. 48.

Diese neue, vortreffliche Kernfrucht erzog der Herr Prof. van Mons, und gab ihr den Namen Pfingstbirne; da sie aber schon im März zeitigt, und den April nicht ausdauert, mithin keine eigentliche Pfingstbirne ist, so gab ihr der Hr. GR. Diel obigen Namen.

Eine nur mittelmäßig große, späte Winter- oder Frühlingsbirne für die Tafel, welche um diese Jahreszeit, wo es nur wenig gute Birnen gibt, sehr schätzbar ist. Sie gehört in die wahre Familie der Dechantsbirnen, und ist in Form und Größe der Beurré blanc sehr

ähnlich *). Der Bauch sitzt in der Mitte, und bildet abnehmend nach dem Kelch eine kleine Fläche, auf der sie aber noch gut aufstehen kann. Nach dem Stiel endigt sie gewölbt ohne Einbiegung, in eine stark abgestumpfte, flache Kreiselspitze. Auf Hochstamm wird sie 2¼ bis 2½ Zoll breit, und auch eben so hoch. Der kurzblättrige, hartschalige Kelch ist offen, und sitzt in einer geräumigen, nicht tiefen, oft mit einigen flachen Beulen umgebenen Einsenkung, die sich auch breit über die Frucht hin verlaufen. Der harte, holzige Stiel ist ½ Zoll lang, und sitzt auf der Kreiselspitze, in einer kleinen Grube, wie eingesteckt. Die Farbe der etwas starken Schale ist vom Baum hellgrün, wird aber allmählich auf dem Lager schön citronengelb, wobei recht freihängende Früchte auf der Sonnenseite mit einem erdartigen Roth leicht verwaschen sind, das aber bei vielen gänzlich fehlt. Die Punkte sind sehr häufig und gleichmäßig über die Schale verbreitet, sie sind fein und braun von Farbe. Das Fleisch ist mattweiß, fein, voll Saft, butterhaftschmelzend, ganz im Munde zerfließend und von einem angenehmen, gewürzhaften, fein zimmtartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus hat eine schmale, hohle Achse, und ist mit feinem Fleisch umgeben. Die Kammern sind sehr geräumig, muschelförmig, und enthalten viele, starke, dicke, spitzeiförmige, hellbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende März, Anfangs Aprils, und hält sich 3 Wochen in ihrer Zeitigung, welkt aber etwas gegen das Frühjahr, und darf nicht zu früh abgenommen werden.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht schön pyramidenförmig in die Höhe, belaubt sich stark, setzt bald Fruchtholz an, und liefert bald und reichlich Früchte. Der Blattstiel hat schöne, pfriemenförmige Afterblätter. Verdient, häufig angepflanzt zu werden, und kommt gut auf der Quitte fort.

Nr. 306. Die Bollweiler Butterbirne. Beurré de Bollwiler. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

Obstkörbe S. 42. Hohenheimer Catalog. Anhang S. 203.

Eine große, wohlschmeckende Winterbirne, welche erst im April zeitigt, und sich bis in den Mai hält. Der Baum soll sehr fruchtbar seyn.

Nach dem Hohenheimer Catalog soll sie nur an einer warmen Spalierwand butterhaftschmelzend werden.

Stammt von den Hrn. Gebrüdern Baumann in Bollweiler, welche sie aus Kernen erzogen. Einige Früchte, welche ein auf Hoch-

*) Die Früchte, welche ich zeither von meinem Baum geerndtet habe, hatten eher die Gestalt einer nur wenig gedrückten runden Bergamotte, so wie die Frucht im deutschen Obstcabinet vorgestellt ist; einer Beurré blanc kamen nur einige nahe, es möchte daher eher die runde Gestalt als Hauptform anzunehmen seyn. Die Frucht könnte wohl eher am Spalier butterhaftschmelzend werden, auf Hochstamm war sie bei mir einige Jahre hintereinander nur Kochbirne.

stamm aufgesetztes Pfropfreis trug, waren nur von mittler Größe, wie die sächsische lange, grüne Winterbirne gestaltet, und von Farbe hellglänzend grün. Die genauere Beschreibung dieser, so wie mehrer anderen neuen Früchte soll für die Folge in einem Anhange des Handbuchs vorkommen.

Nr. 307. Die Kaiserbirne mit dem Eichenblatt. Impériale à feuille de Chêne. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. V. H. S. 76. Chr. H. Wb. S. 187. T. O. G. III. B. S. 271. Taf. 14.

Eine nur mittelmäßig große, schöne, einfarbige, sehr späte Frühlingsbirne, zum rohen Genuß noch angenehm, aber vorzüglich schätzbar wegen ihrer späten Reife. In ihrer Form ist sie schön bauchig kegelförmig; der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie sich schön zurundet und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsitzt. Nach dem Stiel macht sie eine sanfte, zuweilen kaum bemerkbare Einbiegung, und endigt mit einer stark abgestumpften, kegelförmigen Spitze. Eine gewöhnliche Frucht ist $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und $3\frac{1}{8}$ bis $3\frac{1}{4}$ Zoll lang, am Spalier aber wird sie größer. Der kleine Kelch ist offen, und sitzt in einer flachen, meistens ebenen Einsenkung, auch ist der Bauch gewöhnlich gut geformt. Der holzige, in seinem Anfange starke, übrigens nur mittelmäßig starke Stiel sitzt auf der abgestumpften Spitze häufig in einer kleinen Vertiefung. Die Farbe der etwas starken, glatten Schale ist vom Baum ein schönes, helles Grasgrün, welches erst spät im Winter gelblich, und zuletzt hellgelb wird, ohne daß man die geringste Spur von Röthe auf der Sonnenseite bemerkt. Die Punkte sind zahlreich, von Farbe bräunlich, und über die ganze Schale verbreitet, auch sieht man noch häufig hier und da feine Anflüge oder Figuren von Rost. Das Fleisch ist fest, feinkörnig, saftig, am Spalier halbschmelzend, im Munde rauschend, aber sich ganz auflösend, abknackend und von einem gewürzhaften, sehr süßen, ganz eigenen, der Virgouleuse etwas ähnlichen Geschmack. Das Kernhaus ist klein, und hat nur 4, ja zuweilen nur 3 Kammern, in welchen sich schöne, langgespitzte, caffeebraune Kerne befinden.

Die Frucht zeitigt im April und Mai, und hält sich noch länger.

Der Baum wächst sehr stark, belaubt sich sehr schön, geht fast pyramidenförmig in die Luft, setzt viel kurze Fruchtspieße an, wird aber erst in mittlern Jahren recht tragbar. Das Blatt, wovon die Birne ihren Namen hat, ist groß, etwas gebogen, und ist am Rande wellenförmig gekrempt, und dabei mit stumpfspitzigen und bogenförmigen Zähnen besetzt, wodurch es einige Ähnlichkeit mit einem Eichenblatt erhält; doch fehlen dessen Einschnitte gänzlich. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Für die Wirthschaft ist sie eine vortreffliche Frucht, und für den Landmann, ins Freie zu pflanzen, zu empfehlen.

Nr. 308. Die Bergamotte von Bugi. La Bergamotte de Bugi. I. Cl. 1. Ordn. I. R.

D. V. H. S. 3. Chr. H. Wb. S. 161., doch nicht hinlänglich bestimmt.

Auch diese späte Winterbirne wird häufig mit ihr ähnlichen, spätreifenden Früchten verwechselt, und häufig noch unächt in manchen Baumschulen erzogen. Sie soll aus der Provinz Bugi an der Grenze von Savoyen abstammen, und wird nur in unserer Gegend an einem sehr warmen Spalier schmelzend.

Eine ansehnliche, öfters aber nur mittelmäßig große, äußerst schätzbare, sehr späte Winter- oder wahre Frühlingsbirne, von einem sehr süßen, zuckerartigen, oft butterhaften Fleisch, und zu ihrer Reifzeit eine köstliche Tafelfrucht. In ihrer Form ist sie plattrund kreiselförmig, der erhabene Bauch sitzt über der Mitte nach dem Kelche hin, um den sie sich plattrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der die Frucht gut und breit aufsitzt. Nach dem Stiel macht sie gewöhnlich nur auf einer Seite eine oft kaum bemerkliche Einbiegung, und endigt mit einer starkabgestumpften Spitze. Eine gewöhnliche Frucht ist 2½ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch, seltener so hoch, als breit, am Spalier kann sie aber wohl 3 Zoll breit und eben so hoch werden. Der kleine, öfters fehlende Kelch steht in einer tiefen, trichterförmigen, gewöhnlich ebenen Einsenkung, auch laufen über den Bauch hin nur unbedeutende Erhabenheiten, welche die Form der Frucht nicht verderben. Der holzige Stiel ist 1 bis 1¼ Zoll lang, und steht in einer ziemlich weiten, etwas flachen Grube, die oft auf einer Seite höher, als auf der andern ist. Die Farbe der etwas feinrauhen und etwas starken Schale ist vom Baum hellgrün, und wird bei ihrer Reife im Frühjahr blaßhellgelb, ohne daß in gewöhnlichen Jahren irgend etwas von Röthe auf der Sonnenseite zu bemerken ist. Die Punkte dagegen sind äußerst zahlreich, aber sehr fein, und über die ganze Schale gewöhnlich so reichlich verbreitet, daß die Grundfarbe oft nur wenig durchscheint, sie sind bräunlich von Farbe; auch fehlen kleine Rostanflüge besonders um die Kelchwölbung fast nie. Das Fleisch ist mattweiß, körnig von Ansehen, etwas steinicht, in schlechten Jahren halbschmelzend und von einem sehr angenehmen, zuckerhaften, gewürzvollen Geschmack. Das Kernhaus hat eine sehr große, hohle Achse, die bis unter den Kelch stößt; die Kammern sind klein, platt und enge, und enthalten meistens nur taube Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Aprils, Anfangs Mais, und dauert bis in den Sommer, muß aber spät gebrochen, und in einem kühlen Obstgewölbe aufbewahrt werden, und welkt alsdann nur wenig; in einem dumpfigen Keller nimmt sie leicht einen Modergeschmack an.

Der Baum wächst sehr stark, und macht einen schönen und fruchtbaren Stamm; der Blattstiel hat nicht immer feine und fadenförmige Afterblätter. Verdient bei uns bloß am Spalier in einer recht warmen Lage eine Stelle.

Nr. 309. Die italienische Winterbergamotte. Pera-Spina. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. XXI. H. S. 196. Von Filassier bei Paris.

Eine oft wirklich große, recht schätzbare, sehr späte Winterbirne, die aber nur an einer warmen Spalierwand erzogen werden muß. Ihre Gestalt ist kreiselförmig, der Bauch sitzt $\frac{2}{3}$ der Länge nach dem Kelch hin, um den sie sich plattrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie breit aufsitzt. Nach dem Stiel nimmt sie schnell ab, und endigt in einer abgestumpften Kegelspitze. Eine gewöhnliche Frucht ist 3 Zoll breit und auch eben so hoch, nur selten etwas niedriger. Der kurze, oft verstümmelte Kelch sitzt in einer weiten, ziemlich, oft aber auch wahrhaft tiefen, mit flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, auch über die Frucht hin laufen beulenartige Erhabenheiten, welche die Form derselben unegal machen. Der sehr starke, holzige Stiel ist 1 bis $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, und steht mit Fleischbeulen umgeben auf der Kreiselspitze wie eingesteckt. Die Farbe der starken Schale ist vom Baum helles Grasgrün, das erst im Frühjahr nach und nach gelblich wird; stark besonnte Früchte sind auf der halben Seite mit einem trüben, bräunlich-erdartigen Roth leicht verwaschen. Die Punkte sind sehr zahlreich und gleichmäßig über die Schale verbreitet, sie sind fein, braun, und in der grünen Farbe am deutlichsten, auch findet man häufig fast an jeder Frucht viele schwarzbraune Rostflecken. Das Fleisch ist gelblich, grobkörnig, sehr saftvoll, ganz schmelzend und von einem fast erhabenen, zuckersüßen Geschmack. Das Kernhaus ist klein und hat eine hohle Achse. Die Kammern sind enge, flach, und enthalten nur wenig breit und langgespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt im April und Mai, ist vor der Zeitigung eine vortreffliche Compotbirne, welkt aber etwas im Frühjahr.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, treibt viele Äste, und bildet ein schönes, stark belaubtes Spalier, er ist ungemein fruchtbar. Der Blattstiel hat selten Afterblätter.

Nr. 310. Die Sarasin. La Poire Sarasin. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. VIII. H. S. 92. Chr. H. Wb. S. 210. T. O. G. XIV. B. S. 278. Taf. 14.

Ebenfalls eine alte französische Frucht, welche noch häufig unächt vorkommt, und mit andern verwechselt wird, deren lange Haltbarkeit ihren eigentlichen Werth bestimmt. Die in Chr. H. Wb. und im T. O. G. beschriebene Birne scheint nicht die ächte zu seyn.

Eine kleine, nur in vorzüglich gutem Boden mittelmäßig große, in ihrer vollen Reife ganz schmelzende Frühlingsbirne. In ihrer Form ist sie oft einer Sommereierbirne (Beste Birne) ziemlich ähnlich, doch auch häufig um den Kelch mehr abgerundet. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sich die Frucht allmählich abnehmend zuspitzt und dann eine Fläche bildet, auf der sie nicht stehen kann; oft

wölbt sie sich aber auch halbkugelförmig zu, und kann alsdann gut aufstehen. Nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung, und endigt mit einer kegelförmigen, etwas abgestumpften Spitze. Auf Hochstamm wird sie gewöhnlich 1¾ bis 2 Zoll breit und oft 2¼ bis fast 2½ Zoll lang. Der meistens fehlerhafte, oft ganz fehlende Kelch sitzt in einer bald ganz seichten, bald ziemlich tiefen, engen Einsenkung, welche mit einigen flachen Erhabenheiten umgeben ist, die auch die Frucht meistens etwas in die Breite verschieben. Der ziemlich starke Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang, sitzt auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt, und oft legt sich ein kleiner Fleischwulst an denselben an. Die Farbe der etwas starken Schale ist vom Baum ein blasses Hellgrün, das im Winter citronengelb wird, wobei die Sonnenseite mit einem leicht aufgetragenen, erdartigen Roth belegt ist, welches aber bei vielen Früchten fehlt, oder in der Reifzeit wieder verschwindet. Die Punkte sind sehr zahlreich, fein, in der grünen Farbe braun, mit Grün umringelt, auf der Sonnenseite aber gelblich. Dabei findet man fast immer um die Kelchwölbung Anflüge von Rost, und schwärzliche Rostflecken an der Schale. Das Fleisch ist weiß, körnig, um das Kernhaus etwas steinicht, in der Reife ganz schmelzend und von einem süßen, gewürzhaften Geschmack. Das Kernhaus ist groß, herzförmig und hat eine kleine hohle Achse. Die Kammern sind eiförmig, und enthalten viele vollkommene, länglichspitze, schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt im April und Mai, und hält sich in kalten Obstgewölben den ganzen Sommer hindurch.

Der Baum wächst sehr lebhaft und schön, belaubt sich etwas licht, geht mit seinen Ästen pyramidenförmig in die Höhe, und wird sehr fruchtbar. Der sehr dünne Blattstiel hat feine, fadenförmige Afterblätter. Verdient nur als eine der spätesten Winterbirnen für die Küche Anpflanzung.

Noch nicht festbestimmte und classificirte Birnensorten.

Nr. 311. La Brute Bonne. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

Von dem Hrn. Hofgärtner Fuchs zu Wilhelmshöhe bei Cassel eingesendete französische Frucht. Chr. H. Wb. S. 200. Brute bonne, Pabstbirne kann diese nicht seyn, indem solche Ende Augusts schon zeitigt.

Eine vortreffliche Herbst-Tafelbirne. Von Form wie die lange, grüne Herbstbirne, 3 Zoll lang, 2 Zoll breit. Der Kelch ist klein, halb offen, und sitzt in einer geringen, mit einigen Beulen umgebenen Einsenkung. Der dünne, krumm gebogene Stiel ist 2 Zoll lang. Die Farbe der dünnen Schale ist grasgrün, ohne Röthe auf der Sonnenseite. Die Punkte sind undeutlich, dunkelgrün, dazu feine Rostüberzüge und hier und da große schwarze Rostflecken. Das Fleisch

ist butterhaftschmelzend, von süßsäuerlichem, etwas muskirtem Geschmack.

Zeitigt Ende Octobers und hält sich gegen 14 Tage.

Nr. 312. Die graue Winterbutterbirne. Beurré gris d'hiver. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

Von dem Hrn. Hofgärtner Fuchs, stammt ebenfalls aus Frankreich.

Eine der grauen Herbstbutterbirne ähnlich gestaltete frühe Winterbirne, 3 Zoll lang, 2 bis 2¼ Zoll breit. Der kleine, offene Kelch sitzt in einer flachen, schiefstehenden Einsenkung, um welche sich flache Beulen erheben, die in der Mitte des Bauches stark hervortreten; gegen den Kelch hin läuft die Frucht etwas abnehmend zu und endet mit einer stumpfen, unegalen Fläche, auf welcher die Frucht nicht aufgestellt werden kann. Nach dem Stiel zu nimmt sie ebenfalls ab und endet mit einer häufig schiefstehenden Kegelspitze. Der dicke Stiel ist ¾ Zoll lang und wird auf der Spitze durch einen Fleischwulst auf die Seite gedrückt. Die Farbe der Haut ist Anfangs grün, zeitig grünlichgelb, die Sonnenseite leicht braunroth gestreift oder geflammt. Die Punkte sind zahlreich und hellbraun, über die ganze Frucht ist ein feiner, unzusammenhängender, hellzimmtfarbiger Rostüberzug verbreitet. Das Fleisch ist grünlichgelb, sehr saftig, butterhaftschmelzend, und von einem feinen, gewürzhaften Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt im November und December.

Nr. 313. Sickler's Goldbirne. Fin or de Sickler. II. Cl. 2. Ordn. II. R.

Ebenfalls von Wilhelmshöhe erhalten.

Eine mittelmäßig große, einfarbige Herbstbirne. Form kreiselförmig, 2 Zoll lang, 2 Zoll breit. Der große, offene Kelch liegt sternförmig obenauf. Der dicke, ½ Zoll lange Stiel steht in einer kleinen Höhle. Die Farbe der Schale ist grünlichgelb, ohne Röthe, später goldgelb. Das nicht ganz feine, doch saftige Fleisch ist von einem angenehm süßen Geschmack.

Die Frucht zeitigt Mitte Octobers und hält sich nicht über 14 Tage.

Nr. 314. Die Seckles-Birne. Seakel Pear, Lamas. I. R.

Diese vortreffliche, zu der Familie der Russelets gehörige Sommerbirne stammt aus Nordamerika. Herr Doctor David Hosack schickte sie aus Philadelphia an den Secret. der Horticultural-Societät zu London, Herrn Sabine, von welchem sie der Hr. GR. Diel erhielt, und in seinem IV. B. N. A. S. XXVI., wie nachfolget, erwähnet.

Die Frucht sieht der Russelet von Rheims sehr ähnlich, und soll wegen ihres köstlichen, gewürzhaften Geschmackes keiner andern zu vergleichen seyn. Der Baum wächst sehr langsam und schmächtig, und

macht feines, von der Russelet von Rheims ganz verschiedenes Holz, obgleich er nach den Nachrichten von Amerika daselbst sehr kräftig wachsen soll.

Der berühmte General Moreau soll, als er noch in Amerika lebte, mehrmals geäußert haben, daß er nie eine solche Frucht in Frankreich gekostet hätte.

Hat bei mir einigemal geblüht, aber noch nicht getragen.

Nr. 315. Angelikabirne von Bordeaux. Angélique de Bordeaux. III. Cl. 2. Ordn. III. R.

Noisette II. B. S. 309. Nr. 126.

Eine sehr große, länglichstumpfe, bauchige Birne, 3 bis 4 Zoll lang. Grundfarbe hellgelb, Sonnenseite etwas geröthet. Das Fleisch ist milde, brüchig, von zwar ziemlich süßem, doch nicht besonders vorzüglichem Geschmack, zum Kochen desto besser.

Die Frucht zeitigt Anfangs Januars, zuweilen schon im November und December. Nach dem Bollweiler Catalog im Februar und März.

Der Baum ist etwas zärtlich.

Nr. 316. Die rosenfarbige Butterbirne. Beurré Aurore. II. Cl. 2. Ordn. II. R.

Noisette S. 302. Nr. 91. Ist sicher die unter obigem französischen Namen verbreitete Frucht.

Form einer Dechantsbirne, mittelmäßig groß, gelblich, mit Rosenroth schillernd. Das Fleisch weiß, halbschmelzend, von süßem Geschmack. Zeitigt Ende Octobers. Baum ziemlich kräftig.

Nr. 317. Schöne Brüsseler Birne. Schöne Augustbirne. Belle de Bruxelles. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

Noisette S. 292. Nr. 30.

Eine große, sehr längliche, oben aufgeschwollene Sommerfrucht. Die Grundfarbe ist gelb, die Sonnenseite schön roth gefärbt. Das Fleisch ist weiß, schmelzend, und von einem guten, gewürzhaften Geschmack.

Die Frucht zeitigt Mitte Augusts. Baum zärtlich; kommt nicht auf der Quitte fort.

Nr. 318. Große englische Butterbirne des Noisette. Beurré d'Angleterre de Noisette. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

Noisette II. B. S. 297. Nr. 62. Diese Birne erzog Hr. Noisette aus Samen.

Sie ist wie die englische Sommerbutterbirne Nr. 91. gestaltet, nämlich länglicheiförmig, und größer, als diese. Ihre Farbe ist mehr graulich, als gelb. Zeitigt Ende Septembers.

Der Baum wächst kräftig und ist gesund.

Nr. 319. Winterbutterbirne. Beurré d'hiver. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

Noiſette II. B. S. 310. Nr. 131.

Stammt aus Brabant, und kann die Chaumontel, welche gewöhnlich auch Winterbutterbirne genannt wird, nicht ſeyn, indem er ſolche S. 305. Nr. 106. beſchreibt.

Die Form wie die Beurré blanc. Die Farbe der Haut bis zur Zeitigung grün. Das Fleiſch butterhaftſchmelzend, ſüß, gewürzhaft. Zeitigt im Laufe des Januars.

Hr. Calvel beſchreibt ebenfalls eine Winterbutterbirne, deren brüchiges Fleiſch aber nur gekocht genoſſen werden kann, von dieſer iſt ſie alſo verſchieden.

Nr. 320. Die hochfeine Colmar. Passe Colmar. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

Noiſette II. B. S. 308. Nr. 119.

Pfropfreiſer von dieſer Frucht erhielt ich dieſes Frühjahr von dem Hrn. Paſtor Fuhrmann zu Hamm in Weſtphalen, welcher ſie vom Hrn. Commaus aus Cöln bezogen hatte, und zwar unter obigem Namen. Die Frucht iſt groß, länglich, der gemeinen Colmar oder Mannabirne ähnlich, nur gegen den Stiel zu etwas ſtärker zulaufend. Die Farbe der feinen Haut iſt gelb, auf der Sonnenſeite goldartiger. Das gelbe Fleiſch iſt ſehr ſchmelzend, und von einem ſüßen, vorzüglich delicaten Geſchmack.

Die Frucht zeitigt von der Mitte Decembers bis in den Februar. Der Baum trägt ſehr reichlich und büſchelweiſe.

Nr. 321. Die goldgelbe Colmar. Colmar doré. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

Noiſette II. B. S. 312. Nr. 145.

Eine ſehr große Frucht von längerer Form, als die gewöhnliche Colmar. Die Farbe der Schale iſt grünlich, auf der Sonnenſeite goldartig geröthet. Das Fleiſch ſaftig, von ſehr gutem Geſchmack. Zeitigt im März. Baum ziemlich kräftig.

Nr. 322. Die geſtreifte Winter-Gutechriſtbirne von Auch. Bon Chrétien d'hiver panaché. Bon Chrétien d'Auch. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

Chr. H. Wb. S. 167. Noiſette II. B. S. 310. Nr. 130.

Eine noch nicht ſehr bekannte, ſchöne Winterfrucht. Ihre Form iſt die der Sommer-Gutechriſtbirne, doch wird ſie nicht ſo groß wie dieſe. Die Grundfarbe iſt grünlich, mit gelben Streifen der Länge nach gezeichnet, welche auf der Sonnenſeite zuweilen mit röthlichen untermiſcht ſind, wie bei der Schweizerbergamotte. Das halbbrüchige Fleiſch iſt ſüß und ſehr wohlſchmeckend, und gibt dem der Sommer-Apothekerbirne nichts nach.

Die Frucht zeitigt im Januar, Februar bis April. Der Baum wächst sperrig mit hängenden Ästen und macht keine schöne Figur. Die Sommerlatten sind Anfangs roth und gelb gestreift, wollig, später schmutzigbraun und schwarzbraun gefleckt. Die Blätter sind gelblichgrün und mit vielen kleinen, oder einem größern gelben, gezackten Flecken besetzt. Der Blattstiel hat zwei lange, schmale Afterblätter.

Nr. 323. Brüsseler Gute-Christbirne. Bon Chrétien de Bruxelle. III. Cl. 3. Ordn. III. R.

Noisette S. 312. Nr. 144.

Eine späte Winterkochbirne. Form länglich, unten aufgeschwollen (wahrscheinlich gegen den Kelch hin). Schale gelblichgrün mit braunen Flecken. Das Fleisch grob, etwas gewürzhaft, gekocht sehr gut.

Zeitigt Anfangs Märzs. Baum wächst kräftig.

Nr. 324. Williams Gute-Christbirne. Bon Chrétien Williams. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

Garten-Encyclopädie von London. Tabelle Birnen Nr. 89.

In Berkshire aus Samen erzogen.

Sehr große, gute Frucht, 3 bis 4 Zoll lang, 2 bis 3 Zoll breit. Pyramidenförmig gestaltet. Grundfarbe blaßgrün, auf der Sonnenseite röthlichbraun. Fleisch sehr saftig.

Zeitigt im September und hält sich bis in den October. Der Baum trägt reichlich.

Nr. 325. Die Windsor-Birne. Windsor Pear. III. R.

Garten-Encyclopädie Nr. 14. Chr. H. Wb. S. 220.

Eine englische Frucht; groß, die glatte Schale gelblichgrün, Fleisch brüchig und süß. Zeitigt Mitte Augusts und hält sich 14 Tage, wird bald mehlig. Der Baum trägt nicht sehr reichlich. Nach Christ zeitigt sie Ende Julis.

Nr. 326. Die rheinische Herbst-Apothekerbirne. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. IV. H. Birnen S. 133.

Eine sehr große, selbst die spanische gute Christbirne an Größe übertreffende Apothekerbirne, welcher sie auch an Form ähnlich ist, nämlich fast wahrhaft birnförmig, noch häufiger aber kegelförmig; manche sind regelmäßig gebaut, viele hingegen durch starke Beulen fast unförmlich entstellt. Der Bauch sitzt hoch oben und wölbt sich etwas plattrund zu, oder läuft mehr abnehmend in eine Fläche aus, auf welche die Frucht nicht gestellt werden kann. Nach dem Stiel nimmt sie kegelförmig ab und verliert sich oft in einem Fleischwulst, welcher sich an den sehr starken fleischigen Stiel anlegt und diesen oft auf die

Seite drückt. Der schmalblättrige, langgespitzte Kelch ist halb offen, und sitzt bald in einer engen, bald weiten, tiefen, oft recht tiefen, mit beulenartigen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die sich bald flach, bald stark über den Bauch hinziehen und diesen oft sehr höckericht machen. Die Farbe der etwas rauhen Schale ist gelblich-hellgrün, zeitig blasses Hellgelb; die Sonnenseite ist mehr oder weniger stark mit einem Anfangs dunklen, später hellblutartigen Roth vom Kelch bis zum Stiel überzogen, bei beschatteten Früchten fehlt dieses oft gänzlich. Die Punkte sind sehr zahlreich, sehr fein und nicht stark in's Auge fallend, dagegen findet man viele bräunliche Rostflecken und Rostfiguren an der Schale, die oft wie schmutziggrün aussehen. Das Fleisch ist mattweiß, körnig, sehr saftvoll, halbschmelzend, am Spalier fast butterhaftschmelzend, und von einem gewürzhaften, süßen Muskatellergeschmack. Das Kernhaus ist fast klein und hat eine hohle Achse; die Kammern sind geräumig, lang, halbherzförmig, und enthalten ziemlich viele, lange, zimmtfarbige Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Novembers, hält sich nicht über 4 Wochen und fault gern. Der Baum wächst lebhaft, wird groß, geht mit seinen Ästen schön in die Luft und trägt bald und reichlich. Der Blattstiel hat feine, fadenförmige Afterblätter. Verdient Anpflanzung.

Nr. 327. Die Herzogin von Angouleme. La Duchesse d'Angoulême. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

Noisette S. 303. Nr. 97. Stammt von Angers in Frankreich.

Ihre Form ist die einer Dechantsbirne, aber größer. Die Farbe der Haut ist gelblich, auf der Sonnenseite braunroth mit grauen Punkten besetzt. Das Fleisch ist schmelzend und von einem weinigen Geschmack, der Crasanne ähnlich, aber noch besser.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des Decembers.

Nr. 328. Die italienische Blutbirne. Sanguinole d'Italie. III. Cl. 3. Ordn. III. R.

Noisette Seite 292. Nr. 34.

Eine kleine, längliche, graue Sommerbirne, mit rothem, brüchigem, sehr mittelmäßigem Fleische.

Zeitigt Ende Augusts. Baum wächst sehr kräftig.

Nr. 329. Silvange. Sylvange. II. Cl. 2. Ordn. II. R.

Noisette Seite 302. Nr. 92.

Herbst-Silvangbirne. Am Kelch aufgeschwollen, 3 Zoll lang, Herbstbirne. Grundfarbe gelblichgrün, auf der Sonnenseite graulich. Fleisch halbbrüchig, wenig gewürzhaft, von mittler Güte. Baum wächst sehr kräftig.

Nr. 330. Tarquin. Tarquinsbirne. II. Cl. 3. Ordn. II. R.
Noiſette Seite 313. Nr. 151.

Von Form wie die Sparbirne, lang, oben etwas breit abgerundet, gegen den Stiel ſpitz zulaufend, grünlichgelb mit fahl marmorirt. Fleiſch ziemlich fein, brüchig. Zeitigt im April und Mai. Baum ziemlich kräftig.

Noch nicht beſchriebene und claſſificirte Birnenſorten.

331. Ashton Town Pear. London.
332. Bayreuther Weinbirne.
333. Bergamotte d'automne commune. Aus London iſt Nr. 201.
334. Bergamotte Early. Die frühe Bergamotte aus London.
335. Bergamotte de Cassel.
336. Bergamotte de Coloma.
337. Bergamotte de Metz.
338. Bergamotte d'Orange.
339. Bergamotte, graue, kurzſtielige Bergamotte.
340. Bergamotte, ſpäte Winterbergamotte.
341. Beurré d'Angleterre de Derölle. Deröll's engliſche Butterbirne.
342. Beurré de Bordeaux.
343. Beurré Bose, eine vortreffliche Herbſtbutterbirne.
344. Beurré de Darmstadt.
345. Beurré Marée.
346. Beurré Rance.
347. Bezi de la Brousse.
348. Bezi de Vindré.
349. Birne ohne Schale und Kernhaus. Vielleicht Nr. 129. La Belle et Bonne.
350. Bonne Louise au avanchie.
351. Bon-Chrétien sans pepins. Wahrſcheinlich die Bon-Chrétien doré. Chr. H. Wb. S. 167.
352. Bratbirne mit glänzendem Laube. Cydr.
353. Rothe Winterbutterbirne.
354. Vrai Canning.
355. La Carenne.
356. La Caraveille. Vielleicht La Caraville d'Italie, Mayer's Winterbergamotte.
357. Chaumontel panaché. Geſtreifte Chaumontel.
358. Citron de Carmes panaché. Geſtreifte Carmeliter Citronenbirne.
359. Colmar d'Hardenpont. Hardenpont's Colmar.
360. Colmar musqué. Muskirte Colmar.
361. Colmar épineux. Dornichte Colmar.
362. Coloma d'hiver. Coloma's Winterbirne.
363. Cuisse Madame la Grosse. Großer Frauenſchenkel. Noiſette S. 209. Nr. 19. die Sparbirne.
364. Rothe Dechantsbirne? — Nr. 150.
365. Deröll's Iſabelle.
366. Deröll's große Zimmtbirne.
367. Doyenne panachée. Geſtreifte Dechantsbirne.
368. Dulchs Anglemann. London.
369. Flemmish Beauty Pear. London.
370. Fin or d'Orleans. Orleaner Goldbirne.
371. Fortuneuse. Soll vorzüglich gut ſeyn.

Digitized by Google

372. Fondante Batave. Batavier Schmalzbirne.
373. Gallusbirne. Cydr.
374. St. Germain tardive. Späte Herrmannsbirne.
375. Glout morceau. — Glut marceau.
376. Grande Hirle. Cydr.
377. Graf Canal von Malabaia.
378. Graf Michna.
379. Hennenbirne. Cydr.
380. Hildesheimer Winterbirne.
381. Lange, grüne Honigbirne.
382. Josephine de France.
383. Isambert nouveau?
384. Klevenow'sche Birne.
385. König von Rom. Roi de Rom. Sehr gut.
386. Kerner d'hiver. Kerner's Winterbirne.
387. Ladysen Windsor Pear? Franzmadam.
388. Muscat blanc.
389. Poire Alberty.
390. Poire excellentissime.
391. Poire Luquet.
392. Poire d'Orleans.
393. Poire Spina.
394. Poire unique musqué.
395. Poire Vernois.
396. Reine Caroline. Königin Caroline.
397. Rodante.
398. Rouselette de Bretagne.
399. Rouselette de Constance.
400. Rouselette panachée.
401. Röthelsbirne. Cydr.
402. Frühe, runde Schmalzbirne.
403. Schwarzburgerbirne.
404. Schweitzer's unbekannte Sommerbirne.
405. Seilebirne. Cydr.
406. Spignola.
407. Spina di Carpi. Nr. 277. Winterkönigsbirne.
408. Super Fondante.
409. Wasserbirne. Cydr.
410. Weidenberger Weinbirne. Cydr.
411. Wildling von Ostrau.
412. Wisbourg.
413. Große Winter-Pomeranzenbirne.
414. Winter-Quittenbirne.

Alphabetisches Register.

I. Äpfel.

A.

Angt-Appel, soete Kaneel. 168.
Abrahamsapfel. 151.
Adam und Eva. 541.
Admirable-Kews. 292.
Adventsapfel. 459.
Agatapfel, Enkhuiser. 132.
Ala Sinap. 263.
Alantapfel. 62.
Alapio bianco, Pomme. 625.
Alexander-Apple, the. 179.
Alexander von Rußland, Kaiser. 179.
American Summer Sweet Pearmain. 615.
American Pippin. 616.
Amerikanischer Frühapfel. 143.
Amerikanischer gestreifter Süßapfel. 8.
Amerikanischer Gewürzapfel. 578.
Amerikanischer Kaiserapfel. 261.
Amerikanischer Romanile. 262.
Amerikanischer Staatenparmäne. 340.
Amtmannsapfel. 51.
Amtmannsapfel, neue Sorte. 17.
Ananasapfel. 49. 542.
Ananasapfel, Ritters. 320.
Ananasapfel, rother. 76.
Ananascalville, Lüttticher. 35.
Ananasreinette. 241.
Ananas rouge, Pomme d'. 76.
Ange, Pomme de l'. 218.
Anisapfel, rother gestreifter. 89.
Aniscalville, rother Herbst- 12.
Anis rouge, Pomme d'. 89.
Antillische weiße Winterreinette. 275.
Apfel, gelber von Sinope. 277.
Apfel, wahrer birnförmiger. 360.
Apfel, virginischer wilder mit wohlriechender Blüthe. 506.
Apfel, walzenförmiger von Portland. 479.
Apfel, Ritter's Ananas- 320.
Api. 489.
Api, Pomme d'. 489.
Api, schwarzer. 490.
Api, noir. 490.
Apollo, rother. 166.
Aporta. 543.
Aporta Nalivia. 179.
Apple, The Alexander. 179.
Apple, red Astracan- 544.
Apple, Emperore- 261.
Apple, honig soete. 259.
Apple, engelsh Orange. 511.
Apple, large Nonpareil. 285.
Apple, rather ripe. 208.
Apple, Scotts. 291.
Apple, Sickhouse. 408.
Apple, Strawberry. 167.
Apple, Travers. 433.
Apple, Wellington. 307.
Astracanischer Sommerapfel. 134.
Astracanischer rother Sommerapfel. 544.
Astracan, Pomme d'. 134.
Astracan, red. 544.
Atlasapfel, grüner Winter- 492.
Atlasreinette, grüne. 303.
Audacker, gelber. 505.
Audacker, grüner. 493.
Augustapfel, Christ's gelber. 144.
Augustapfel, siberischer. 139.
Augustapfel, weißer. 495.
Augustcalville, weißer. 3.
August van Mons. 218.
Auguste, Geigers Prinzessin. 279.
Aurore, Reinette. 243.
Auvergne, Reinette d'. 411.

B.

Bal-Alma. 545.
Bandapfel. 60.
Barcelona Pearmain. 365. a.
Barceloner Parmäne. 365. a.
Baumanns rothe Winterreinette. 368.
Beauty of the West. 546.
Bellefleur, langer. 345.
Bellefleur, rother holländischer. 336.
Bellefleur ronde. 270.
Rellefleur, Reinette. 345.
Bellefleur, roode hollensche. 336.
Belle flower Monstroug. 547.
Belle flower yellow. 548.
Bellevedere. 549.
Belle verte. 91.

Bentleber Rosenapfel. 125.
Benzler aus dem Sundgau. 550.
Berliner Apfel. 551.
Berliner Reinette. 310.
Berliner Schafsnase. 68.
Bieber's Reinette. 376.
Birnapfel, Revalischer. 135.
Birnapfel, Rigaer gelber. 106.
Birnförmiger Apfel, wahrer. 360.
Birnreinette, englische. 318.
Bischofs-Reinette. 234.
Blanke Rabauw. 444.
Blenheim, Pepping. 618.
Bloem soete Calville. 5.
Bloem soete of Winter, gestreepte. 133.
Blumencalville. 5.
Blumensauer. 444.
Blumensüßer, gestreifter Winter- 133.
Blutapfel. 476.
Blutreinette, Schwarze's. 326.
Bohnapfel, großer rheinischer. 463.
Bohnapfel, kleiner rheinischer. 464.
Bondy. 527.
Bongart's großer, weißer Sommercalville. 11.
Bornale fine early. 143.
Borsdorfer, bunter, grüner. 352.
Borsdorfer, doppelter. 552.
Borsdorfer, edler Winter- 351.
Borsdorfer, fränkischer. 553.
Borsdorfer, französischer, weißer. 554.
Borsdorfer, gestreifter, böhmischer. 371.
Borsdorfer, rother. 332.
Borsdorfer, Sommer- oder Herbst- 316.
Borsdorfer, Römhilder gestreifter 555.
Borsdorfer, schwarzer. 486.
Borsdorfer, Zwiebel- 330.
Borsdorferreinette. 333.
Botzner Rosmarinapfel. 162.
Brabänter graue Reinette. 397.
Braddick's Sondergleichen. 267.
Braddicks Nonpareil. 267.
Brandenburger. 158.
Brandenburgs Cousinot. 158.
Brasilienapfel, großer. 185.
Braunschweiger Milchapfel. 141.
Breda, Reinette von. 252.
Breda, doppelte Reinette von. 290.
Breedou's Pepping. 255.
Bretagne, Reinette von. 399.
Bretagne, Reinette de. 399.
Brühler grüner Kurzstiel. 422.
Brüsseler gefleckte Reinette. 358.
Brüsseler neuer Kurzstiel. 359.
Buchholzer Calville. 558.
Bullok-Pippin. 525.
Butterapfel, geflammter. 557.
Bürgerherrnapfel. 69.
Burksfelder. 518.
Buslu Sudak. 556.
Büttner's schwärzlichschillernde Goldreinette. 443.

C.

Caillot rosat. 119.
Calville, ächter rother Winter- 39.
Calville, Lüttricher Ananas- 35.
Calville d'Anis rouge d'Automne. 12.
Calville aromatique. 21.
Calville blanche d'automne. 26.
Calville blanche d'Eté. 4. 149.
Calville blanche d'hiver. 45.
Calville, de Bloem zoete. 5.
Calville, Blumen- 5.
Calville, Buchholzer- 558.
Calville, Carmin- 25.
Calville, Corten's gelber, süßer Winter- 34.
Calville, Eggermont's. 36.
Calville, englischer oder grüner. 41.
Calville étoilée. 66.
Calville van der Flees. 50.
Calville, gelber. 37.
Calville, gestreifter Herbst- 38.
Calville, gestreifter gelber Herbst- 16.
Calville, gestreifter Muscaten- 13.
Calville, gestreifter rother Oster- 46.
Calville, gestreifter Sommer- 6.
Calville, Gewürz- 21.
Calville glace. 517.
Calville, holländ. rother Winter- 47.
Calville of Horset. 73.
Calville jaune. 37.
Calville jaune rayée d'automne. 16.
Calville Impériale. 559.
Calville, Kaiser- 559.
Calville, Königs- 33.
Calville, Klinger's gestreifter. 560.
Calville, Lüttricher Ananas- 35.
Calville, Mensfelder Winter- 100.
Calville, gelber Muskateller- 561.
Calville musquée, la. 13.
Calville, normännischer rother Winter- 528.
Calville Parfum. 239.
Calville précoce. 3.
Calville rayée d'automne. 38.
Calville rayée d'été. 6.

Calville de Rochelle. 31.
Calville von Rochelle. 31.
Calville de Rose. 83.
Calville, früher Rosen= 22.
Calville, rother Herbst= 19.
Calville, rother Herbstanis= 12.
Calville, Bongart's großer, weißer Sommer= 11.
Calville, rother Sommer= 2.
Calville, ächter, rother Winter= 39.
Calville rouge d'automne. 19.
Calville rouge d'été. 2.
Calville rouge longue d'hiver. 39.
Calville royale. 33.
Calville, Rouwrois weißer Sommer= 562.
Calville, Schönebeck's rother Winter= 40.
Calville, Schnee= 563.
Calville, schwarzrother, platter Winter= 43.
Calville, Stern= 66.
Calville, Thumsenreuther. 564.
Calville, Tulpen= 42.
Calville, Türken= 65.
Calville, früher Wachs= 7.
Calville, weißer August= 3.
Calville, wahrer, weißer Sommer= 4.
Calville, weißer Sommer= 149.
Calville, weißer Herbst= 26.
Calville, weißer Winter= 45.
Calville, weißer italienischer Winter= 95.
Calvillartige Reinette. 248.
Calvillartiger Winterrosenapfel. 159.
Calvillrambour, gelber. 180.
Canelle, la. 138.
Canfield, Pomme. 627.
Capucinerapfel von Tournay. 183.
Capucine, Pomme de. 183.
Cardinal blanc flambant, le. 196.
Cardinal, blutrother Winter= 204.
Cardinal françois. 198.
Cardinal, französischer. 198.
Cardinal, geflammter, weißer. 196.
Cardinal, gestreifter. 187.
Cardinal rayé. 187.
Cardinalsapfel, rother. 178.
Cardinal rouge. 178.
Cardinal, Tulpen= 195.
Cardinal, violetter. 199.
Cardinal violet. 199.
Carmeliterreinette. 356.
Carmincalville. 25.
Carminreinette Multhaupt's. 325.
Carolin, gelber englischer. 52.
Carolin, weißer englischer. 152.
Carolin, rother englischer. 315.
Caroline Auguste. 565.
Caroline d'Angleterre. 52.
Caroline, red. 315.
Caroline, de white. 152.
Carpentin. 396.
Carpentine. 396.
Carthäuser, gelber Winter= 93.
Casselerreinette, große oder doppelte. 425.
Casselerreinette, kleine. 424.
Champagnerreinette. 247.
Champagnerreinette, graue. 650.
Champagner Weinapfel. 447.
Character of drap d'or. 214.
Charakterapfel. 214.
Charakterreinette. 214.
Charlamowski. 147.
Chataignier de Leman. 577.
Chester=Parmäne, englische. 150.
Chester-Pearmain. 150.
Choteck, Graf. 585.
Christ's gelber Augustapfel. 144.
Christ's edle Nordreinette. 312.
Christ's bunter Pepping. 353.
Citrinchen. 91.
Citronapfel. 566.
Citronapfel, Winter= 509.
Citron d'hiver. 509.
Citronatapfel. 78.
Citronenreinette. 272.
Clareval, Reinette de. 301.
Cludius weißer, früher Spitzapfel. 75.
Colosapfel. 567.
Constantinopelapfel. 568.
Corneli's neuer Veilchenapfel. 154.
Corten's gelber, süßer Wintercalville. 34.
Cotogua. 628.
Courtpendu le gros. 569.
Courtpendu gris. 407.
Courtpendu nouveau. 359.
Courtpendu rosé. 355.
Courtpendu rosat. 428.
Courtpendu rouge royal. 427.
Cousinot, Brandenburgs. 158.
Cousinot rouge d'été. 104.
Coynga red streak. 629.
Crede's Quittenreinette. 282.
Crede's blutrother Wintertäubling. 124.
Crede's großer Wilhelmsapfel. 56.
Czreziner Prachtwalze. 573.

D.

Damason, Reinette von. 413.
Damason, Reinette double de. 413.

Dame Jeanet. 269.
Daniel's rothe Winterreinette. 337.
Danziger Kantapfel. 20.
Decanatsapfel. 469.
Degeer's Reinette. 245.
Delicateſſe von Monbijou. 384.
Delicatesse de Monbijou. 384.
Deröll's große Goldreinette. 652.
Diel's Reinette. 278.
Dietzer weiße Winterreinette. 236.
Dietzer Mandelreinette. 364.
Dietzer Wintergoldreinette. 442.
Dittrich's Winterroſenapfel. 164.
Dominiska. 202.
Donauer's weißer Wintertaubenapfel. 131.
Downton's Pepping. 296.
Downton-Pippin. 296.
Drap d'or, Character of. 214.
Drap d'or vrai, de Duhamel. 228.
Drue Pearmain. 151.
Drue Summer Pearmain. 314.
Duke of York. 309.

E.

Eckapfel, rother. 189.
Edelapfel, franzöſiſcher königl. 97.
Edelkönig. 10.
Edelpepping. 380.
Edelreinette, franzöſiſche. 253.
Eggermont's Calville. 36.
Elſaſſer rothe Winterreinette. 381.
Emperor Apple. 261.
Engelsapfel. 218.
Enkhuiſer Agatapfel. 132.
Erdbeerapfel, engliſcher. 167.
Erdbeerapfel, holländiſcher. 570.
Erdbeerapfel, Schleswiger. 111.
Erdbeerapfel, weißer Sommer- 571.
Erfurter gelbe Sommerreinette. 216.
Erzherzog Anton. 712.
Erzherzog Johann. 334.
Erzherzog Ludwig. 713.
Esopus Venderwerre. 572.
Eßeſtiner Prachtwalze. 573.
Eydelken. 574.

F.

Fairs-Nonpareil. 264.
Fair's Vortrefflicher. 264.
Faros, großer rother Herbſt- 175.
Faros rouge d'automne, le gros. 175.
Federal Pearmain. 340.
Feigenapfel ohne Blüthe. 257.
Fenchelapfel, gelber. 398.
Fenchelapfel, geſtreifter. 379.
Fenchelapfel, goldartiger. 395.
Fenchelapfel, grauer. 401.
Fenchelapfel, rother. 402.
Fenouillet drap d'or. 395.
Fenouillet gris. 401.
Fenouillet jaune. 398.
Fenouillet rayé. 379.
Fenouillet rouge. 402.
Flammänder Röthling. 501.
Flees Schlotterapfel, von der. 50.
Fleiner, großer Winter- 475.
Fleiner, Sommer- 109.
Florianer Pepping. 714.
Florentiner. 119.
Flusbush Sweeting. 575.
Flusching Spitzenberg. 576.
Forellenreinette. 390.
Fox-Reinette. 338.
Framboise rayée d'hiver. 28.
Framboise rouge d'été. 14.
Framboise rouge rayée. 29.
Framboise rouge longuette. 23.
Franc-réal. 97.
Frankenapfel. 456.
Franklin's Goldpepping. 254.
Franzapfel, italieniſcher. 266.
Frauenrothacher. 577.
Fromm's Himbeerſtreifling. 160.
Fromm's Goldreinette. 426.
Frühapfel, amerikaniſcher. 143.
Fürſtenapfel. 474.
Fürſtenapfel, grüner. 494.
Fürſtenapfel, geſtreifter. 94.

G.

Gaesbonker Goldreinette. 276.
Gardi, Pomme de. 523.
Gay's Herbſtreinette. 230.
Geiger's Prinzeſſin Auguſte. 279.
Gelato, Pomme. 633.
Genovese, Pomme. 634.
Gewürzapfel, amerikaniſcher. 578.
Gewürzcalville. 21.
Gewürzpepping. 385.
Gewürzpepping, früher engl. 391.
Glanzreinette, Tyroler. 271.
Glasapfel, deutſcher. 513.
Glasapfel, ruſſiſcher. 514.
Glasreinette, Mascon's harte, gelbe. 283.
Glory of York. 536.
Glory of the West. 174.
Goldapfel, gefleckter. 222.
Goldapfel von Kew. 242.
Golden Lady. 579.

Golden Noble. 580.
Golden Russeting. 581.
Goldgulderling. 80.
Goldmohr. 430.
Goldparmäne, engl. Winter- 434.
Goldparmäne, frühe. 611.
Goldpepping, englischer. 231.
Goldpepping, großer. 232.
Goldpepping, Franklin's. 254.
Goldpepping, Hughes neuer. 237.
Goldreinette von Bordeaux. 414.
Goldreinette, Büttner's schwärzlich-schillernde. 443.
Goldreinette, Dietzer Winter- 442.
Goldreinette, Deröll's große. 652.
Goldreinette, Fromm's. 426.
Goldreinette, französische. 429.
Goldreinette, Gaesdonker. 276.
Goldreinette, holländische. 425. 430.
Goldreinette, van der Laans. 419.
Goldreinette, van Mons. 437.
Goldreinette, Nellner's. 665.
Goldreinette, sächsische. 439.
Goldreinette, Üllners. 435.
Goldstettiner. 582.
Goldstreifling, kleiner Winter- 468.
Goldzeugapfel. 228.
Götterapfel. 202.
Gowal Spitzenburg. 584.
Graf Choteck. 585.
Grafenreinette. 220.
Gräfensteiner. 24.
Granatreinette, englische. 438.
Granatreinette, platte. 362.
Green North-Renet. 238.
Greening Yorkshire. 101.
Gros Schwarz. 326.
Grumkower Wachspepping. 388.
Grünling von Yorkshire. 101.
Guckenberger Krachapfel. 386.
Gulderling, gelber. 96.
Gulderling, gelber englischer. 80.
Gulderling, gestreifter spanischer. 92.
Gulderling, Lothringer bunter. 83.
Gulderling, quittenförmiger. 98.
Gulderling, rother. 99.
Gulderling, weißer italienischer. 95.
Gulderling, doppelter. 583.

H.

Hainbuttenapfel, früher. 18.
Haisor Wine Apple. 586.
Harbert's reinettenartiger Rambour. 184.
Harlemer rother Himbeerapfel. 29.
Harlemer Reinette. 226.
Hausmütterchen. 176.
Heerweg's weiße Reinette. 265.
Heiva Alma. 77.
Herbst-Aniscalville, rother. 12.
Herbstapfel, rother. 587.
Herbstborsdorfer. 316.
Herbstcalville, gestreifter. 38.
Herbstcalville, gestreifter gelber. 16.
Herbstcalville, rother. 19.
Herbstcalville, weißer. 26.
Herbstfaros, großer rother. 175.
Herbstparmäne, neue englische. 610.
Herbstreinette, Gay's. 230.
Herbstreinette, gelbe. 394.
Herbstreinette, Meußer's rothe. 664.
Herbstreinette, gestrickte. 221.
Herbstreinette, graue. 392.
Herbstreinette, wahre weiße. 224.
Herbstreinette, spanische. 215.
Herbststettiner, gelber. 482.
Herbststrichapfel, rother. 148.
Herbststrichapfel, weißer. 161.
Herbstsüßapfel, gestreifter. 465.
Herbsttaffentapfel, weißer. 496.
Herbsttaubenapfel, rother. 115.
Herbsttäubling, weißer gerippter. 120.
Herbstveilchenapfel. 155.
Herrnapfel. 202.
Herrnapfel, großer weißer. 59.
Herzog Bernhard. 44.
Herzog von York. 309.
Hieroglyphenreinette. 22[illegible].
Hildesheimer Saftreinette. 211.
Hildesheimer gelber Winterpepping. 294.
Himbeerapfel, braunrother. 9.
Himbeerapfel, gestreifter Winter- 28.
Himbeerapfel, großer rother Sommer- 14.
Himbeerapfel, langer rother. 23.
Himbeerapfel, liefländischer weißer. 156.
Himbeerapfel, Meißner leberrother. 27.
Himbeerapfel, Multhaupt's gestreifter. 15.
Himbeerapfel, rother. 19.
Himbeerapfel, rother Harlemer. 29.
Himbeerstreifling, Fromm's. 160.
Hoffnungsapfel. 530.
Hoheitsapfel. 453.
Holaart, süßer. 84.
Holländer, doppelter. 87.
Honigapfel. 497.
Honigreinette. 259.
Horset's Schlotterapfel. 73.

Digitized by Google

Horset, Calville of. 73.
Horticultural President. 229.
Hughe's neuer Goldpepping. 237.
Hughes new golden Pippin. 237.
Hughes red Virginiana. 588.

J.

Jacob, König. 300.
Jacobsapfel. 480.
Jansen van Welten. 130.
Jean Hure. 589.
Jeruſalemsapfel. 117.
Impériale blanche. 177
Impériale panachée. 74.
Impériale verte. 203.
Imperial, geſtreifter. 74.
Inauguration. 530.
Incomparable des Antilles. 275.
Incomparable Kirkes. 193.
Ingestrie Pippin, the yellow. 210.
Johann, Erzherzog. 334.
Johannes Schlotterapfel. 61.
JohannesbergerPurpurſtreifling. 590.
Johannettens Reinette. 269.
Josee Moore Sweeting. 591.
June eating, red. 529.
Jungfernapfel, großer. 470.
Jungfernapfel, kleiner. 471.
Junkerapfel. 472.

K.

Kabay - Alma. 592.
Kaiſer Alexander von Rußland. 179.
Kaiſerapfel, amerikaniſcher. 261.
Kaiſerapfel, grüner. 203.
Kaiſerapfel, großer geſtreifter. 74.
Kaiſerapfel, rother. 593.
Kaiſerapfel, weißer. 177.
Kaiſercalville. 559.
Kaiſerlicher Tafelapfel. 594.
Kaneel - Renet. 409.
Kaneel, soete Aagt Appel. 168.
Kantapfel, Danziger. 20.
Kantapfel, engliſcher. 1.
Kapuzinerapfel von Tournay. 183.
Kapuzinerreinette. 416.
Kara Sinap. 440.
Kennedy of London, Rambour. 595.
Kentiſcher rother Pepping. 354.
Kentiſcher weißer Pepping. 293.
Kentish Pippin, the white. 293.
Kerry Pippin. 418.
Kews admirable. 292.
Kew's Goldapfel. 242.
Kew's Köſtlicher. 292.
Kews - Pippin. 442.
King of the Pippins. 434.
King Sweeting. 520.
Kirke's Sondergleichen. 193.
Kirke's gelber Pepping. 251.
Kirke's ſchöner Rambour. 197.
Kirkes incomparable. 193.
Kirkes Pippin. 251.
Kirkes Scarlet admirable. 197.
Kirſchapfel. 499.
Klebapfel, rheiniſcher. 596.
Klinger's geſtreifter Calville. 560.
Knackreinette. 347.
Knight's Pepping. 621.
König Ferdinand von Ungarn. 597.
König Jacob. 300.
König der Peppings. 434.
Königin Louiſensapfel. 473.
Königliche Reinette. 297.
Königsapfel, engliſcher. 70.
Königsapfel, ſüßer. 71.
Königsapfel von Jerſey. 79.
Königscalville. 33.
Königshandapfel. 423.
Königsparmäne, engliſche. 324.
Königsreinette. 441.
Köſtlicher von Kew. 292.
Kohlapfel, ſchwarzſchillernder. 467.
Krachapfel, Guckenberger. 386.
Kräuterreinette. 367.
Kronapfel, Muckenheim's Winter- 165.
Kronapfel, Multhaupt's Winter- 170.
Kronapfel, zimmtartiger Winter- 168.
Kronenreinette. 421.
Kroon - Renet. 421.
Krummſtiel, rheiniſcher. 58.
Kürbisapfel. 186.
Kurzſtiel, Brühler grüner. 422.
Kurzſtiel, Brüſſeler neuer. 359.
Kurzſtiel, grauer. 407.
Kurzſtiel, großer. 569.
Kurzſtiel, königlicher rother. 427.
Kurzſtiel, roſenfarbiger. 428.
Kurzſtiel, röthlicher geſtreifter. 355.

L.

van der Laan's Goldreinette. 419.
Laan, Renet van der. 419.
Lady's Finger. 526.
Lamb Abbey Pearmain. 383.
Landapfel, Schick's rheiniſcher. 63.
Large early Harvet Apple. 598.
Large red and [illegible]en Sweeting. 8.
Laurentienapfel. 599.

Lavendelreinette. 660.
Leckerbissen. 328.
Lederapfel, rother. 194.
Lekkerbeetje. 328.
Lemon Pippin, welsh. 288.
Liebling, Wick's. 244.
Liefländischer weißer Himbeerapfel. 156.
Limomello, Pomme. 519.
Limonenapfel, Zucker- 524.
Limonenpepping, Walliser. 288.
Limonenreinette, englische rothe. 370.
Loans Parmäne. 327.
Long-Stem. 600.
Lothringer bunter Gulderling. 83.
Lothringer Sommerrambour. 191.
Lothringer grüne Reinette. 249.
Louisenapfel, Königin. 473.
Lüneville, Reinette von. 313.
Lütticher Ananascalville. 35.
Lütticher Rambour. 201.
Luykenapfel. 448.

M.

Mäucher, rother aus dem Sundgau. 602.
Mandelreinette, Dietzer. 364.
Mariageapfel. 507.
Markreinette, frühe rothgefleckte. 212.
Marzipanreinette. 217.
Mascon's harte gelbe Glasreinette. 283.
Matapfel, brauner. 450.
Matapfel, weißer. 452.
Matapfel, spät blühender. 601.
Matchiss. 603.
Maydensblush. 531.
Mayer's weißer Wintertaubenapfel. 128.
Mecklenburger, gelber. 508.
Meißner Würzapfel. 449.
Meißner leberrother Himbeerapfel. 27.
Mela Franceska. 266.
Mela Rosa. 377.
Mela di Romarino. 121.
Melo Alapio. 635.
Melonenapfel. 477.
Menagère, la. 176.
Menisten-Reinet, Grauwe. 404.
Mennoniſten-Reinette. 404.
Mensfelder Wintercalville. 100.
Merveille de Portland. 153. 479.
Michel Henry, Pippin. 604.
Middelburg, Reinette von. 250.
Milchapfel, Braunschweiger. 141.
Minnas bunter Streifling. 461.
Mohrenkopf. 102.
Mohrenkopf, großer. 606.
Molette, la. 212.
Monbijou, Delicatesse de. 384.
van Mons Goldreinette. 437.
Monströser amerikanischer Apfel. 532.
Monstrueuse. 532.
Montbron, Reinette von. 410.
Montfort, graue Reinette von. 400.
Montmorency, Reinette von. 387.
Morgans Favorite. 605.
Muckenheim's Winterkronapfel. 165.
Multhaupt's Winterkronapfel. 170.
Multhaupt's Carminreinette. 325.
Multhaupt's gestreifter Himbeerapfel. 15.
Muskatellerapfel. 504.
Muskatellercalville, gelber. 561.
Muskatencalville, gestreifter. 13.
Muskatenreinette. 323. 711.

N.

Nalivia. Nalivi. 30.
Nalivi, Charlamowskischer. 147.
Nalivia, Aporta. 179.
Nalivia, Possart's Moscauer. 30.
Nalivic. 147.
Nanzhäuser, süßer. 305.
Nellner's Goldreinette. 665.
Neujorker Reinette, wahre. 260.
Neureutlinger. 448.
Neustadts großer Pepping. 268.
Newton Pippin. 268.
Niederländische weiße Reinette. 361.
Niemann's rothe Reinette. 346.
Nonpareil, amerikanischer. 607.
Nonpareil, Braddick's. 267.
Nonpareil, Fair's. 264.
Nonpareil, neuer, großer, englischer. 285.
Nonpareil, Pitmaston's. 227.
Nonpareil, Topfnonpareil. 703.
Nonpareil, Vermont's. 608.
Nonpareil american. 607.
Nonpareil, Large. 285.
Nonpareil, the new. 285.
Nonpareil, Reinette. 286.
Nonpareil, Vermont. 608.
Nordreinette, englische grüne. 238.
Nordreinette, Christ's edle. 312.
Norfolk, Schöner von. 374.
Norfolk Beaufin. 374.
Normandie, Reinette de la. 213.
Normännische Reinette. 213.
Nottingham, Pepping. 235.

O.

Opperkerkvoogd, Appel de. 319.
Orange Apple. 219.
Orange Apple, engelsh. 511.
Orangenapfel. 511.
Orangen- oder Oranienpepping. 295.
Orleans, Reinette von. 431.
Orleans, Rambour von. 194.
Osnabrücker Reinette, graue. 403.
Osterapfel. 37.
Ostercalville, gestreifter rother. 46.

P.

Paasch Appel. 37.
Paasch Appel, de rode. 46.
Paläſtiner. 3.
Pallasapfel, gelber. 613.
Papageiapfel. 60.
Papierapfel, polniſcher ſüßer. 491.
Papierki. 491.
Paradiesapfel, doppelter. 510.
Paradiesapfel, früher violetter. 32.
Paradiesapfel, großer rother Winter- 510.
Paradiesapfel, weißer. 609.
Parfum Calville. 239.
Parfümirte Reinette. 239.
Parfümirter Winterroſenapfel. 123.
Pariſer Rambour. 614.
Pariſer Rambourreinette. 274.
Parker's grauer Pepping. 412.
Parmäne, Amerik. Staaten- 340.
Parmäne, Barceloner. 365. a.
Parmäne, engliſche Cheſter. 150.
Parmäne, frühe Gold- 611.
Parmäne, holländiſche. 612.
Parmäne, neue engliſche Herbſt- 610.
Parmäne, geſtreifte Sommer- 314.
Parmäne, engliſche Königs- 324.
Parmäne, Loan's- 327.
Parmäne, engliſche ſcharlachrothe. 205.
Parmäne, Winter- 350.
Parmäne, engliſche rothe Winter- 348.
Parmäne, engliſche Wintergold- 434.
Passe Pomme blanche d'automne. 161.
Passe Pomme blanche d'été. 105.
Passe Pomme rouge d'automne. 148.
Pearmain, American Sommer Sweet. 615.
Pearmain Barcelona. 365.
Pearmain, Chester- 150.
Pearmain, Drue- 151.
Pearmain, Drue Summer- 314.
Pearmain, Federal- 340.
Pearmain, golden Winter- 434.
Pearmain, Lamb Abbey- 383.
Pearmain, Loans. 327.
Pearmain Royal. 324.
Pearmain Scarlet. 205.
Pearmain, Winter- 350.
Pearmain, red Winter- 348.
Pear Renet. 318.
Peppin d'Angleterre. 231.
Peppin blanke. 344.
Peppin witte. 344.
Peppin d'or. 231.
Peppin le grand. 232.
Peppin vermeil. 357.
Pepping, Amerikaniſcher. 616.
Pepping, Balduin's rother. 617.
Pepping Blenheim. 618.
Pepping Bullok. 525.
Pepping, Breedou's. 255.
Pepping, canadiſcher. 533.
Pepping, Chriſt's bunter. 353.
Pepping, Downtons. 296.
Pepping, engliſcher Gold- 231.
Pepping, großer Gold- 232.
Pepping, engliſcher großer Silber- 233.
Pepping, Edel- 380.
Pepping, Franklin's Gold- 254.
Pepping, Florianer- 714.
Pepping, früher engliſcher Gewürz- 391.
Pepping, gelber, von Ingeſtrie. 210.
Pepping, Gewürz- 385.
Pepping, Grumkower Wachs- 388.
Pepping, großer holländiſcher. 620.
Pepping, Hampſhirer gelber. 619.
Pepping, Hildesheimer gelber Winter- 294.
Pepping, Hughes neuer Gold- 237.
Pepping, rother Kentiſcher. 354.
Pepping, weißer Kentiſcher. 293.
Pepping, Kerry- 418.
Pepping, Königlicher. 535.
Pepping, Knight's. 621.
Pepping, Kirke's gelber. 251.
Peppin Michel Henry. 604.
Pepping von Norfolk. 622.
Pepping von Nottingham. 235.
Pepping, Neuſtadts großer. 268.
Pepping, Orangen-, Oranien- 295. 537.
Pepping, Parker's grauer. 412.
Pepping, Ribſton's. 321.

Pepping, Silber= 357.
Pepping, großer engliſcher Silber= 233.
Pepping, Sommer= 624.
Pepping, marmorirter Sommer= 317.
Pepping, Spencer's. 289.
Pepping Spottet. 623.
Pepping, Stein's rother Winter= 335.
Pepping, Tyroler. 363.
Pepping, Walliſer Limonen= 288.
Pepping, weißer. 344.
Pepping, rothbackiger Winter= 349.
Pepping, Wyker. 270.
Pfingſtapfel. 113.
Pfingſtreinette, Üllners graue. 393.
Pfirſchenapfel, weißer Sommer= 142.
Pfullinger. 448.
Pfundapfel. 200.
Pigeon blanc d'hiver, 127.
Pigeon blanc d'été. 107.
Pigeon rouge, 126.
Pigeon rouge d'automne. 115.
Pigeon panaché. 117.
Pigeon vermeil. 129.
Pigeonet. 117.
Pigeonet blanc à côtes. 120.
Pigeonette royal. 118.
Pippin American. 616.
Pippin aromatique. 385. 391.
Pippin red Balduin. 617.
Pippin blanke. 344.
Pippin Blenheim. 618.
Pippin Breedou's. 255.
Pippin Bullok. 525.
Pippin Canadian. 533.
Pippin Downton. 296.
Pippin Early red. 418.
Pippin, Five crowned. 539.
Pippin Frenche. 534.
Pippin, Franklins golden. 254.
Pippin Glory of York. 536.
Pippin le grand. 232.
Pippin the Hampshire yellow. 619.
Pippin the Hollande. 270.
Pippin, Hughes new golden. 237.
Pippin, the yellow Ingestrie. 210.
Pippin, red Kentish. 354.
Pippin, the white Kentish. 293.
Pippin, Kerry- 418.
Pippin Kew. 242.
Pippin, King of the. 434.
Pippin Knight. 621.
Pippin Kirk. 251.
Pippin red Lemon. 370.
Pippin welsh Lemon. 288.
Pippin Monstrous. 536.
Pippin Monstrows Gloria mundi. 536.
Pippin, Newton. 268.
Pippin noble. 380.
Pippin of Norfolk. 622.
Pippin of Nottingham. 235.
Pippin Orange. 295. 537.
Pippin d'or. 231.
Pippin rayée. 353.
Pippin Ribstons. 321.
Pippin Royal. 535.
Pippin, soete. 270.
Pippin Spencer. 289.
Pippin Spottet. 623.
Pippin Stein. 335.
Pippin Summer. 624.
Pippin vermeil. 357.
Pippin Welsh Lemon. 288.
Pippin Wyker. 270.
Pitmaston's Nonpareil. 227.
Pleißner Sommerrambour. 173.
Pomeranzenapfel, engliſcher. 219.
Pomme Alapio Bianco. 625.
Pomme d'Ananas rouge. 76.
Pomme d'Anis. 401.
Pomme d'Anis rouge. 89.
Pomme d'Angers. 626.
Pomme de l'Ange. 218.
Pomme d'Api. 489.
Pomme d'Api noir. 490.
Pomme d'Astracan. 134.
Pomme d'Astracan red. 544.
Pomme de Berlin. 68.
Pomme brodée. 223.
Pomme Canfield. 627.
Pomme de Capucine. 183.
Pomme Cerise. 499.
Pomme de Coing. 281.
Pomme Cotogna. 628.
Pomme de Chataigne de Leman. 577.
Pomme de la Cour. 94.
Pomme Damas rouge. 630.
Pomme de dixhuit pouces. 181.
Pomme d'Evêque. 631.
Pomme de St. Florent. 119.
Pomme figue sans fleurir. 257.
Pomme de Gardi. 523. 632.
Pomme Gelato. 633.
Pomme Genovese. 634.
Pomme granate. 438.
Pomme de Jerusalem. 117.
Pomme Impériale blanche. 177.
Pomme Impériale verte. 208.
Pomme de Limomello. 519.
Pomme Madame-Reinette. 256.

Pomme Melo Allapio. 635.
Pomme negro. 636.
Pomme de Newjork. 260.
Pomme noble. 53.
Pomme d'Orange. 511.
Pomme de Parfum. 123.
Pomme de Perroquet. 60.
Pomme perenante. 637.
Pomme de Prince. 474.
Pomme de Prince verte. 494.
Pomme de Princesse. 458.
Pomme prussienne. 68.
Pomme de Reine. 473.
Pomme Rose rouge d'été. 110.
Pomme Rose françoise. 112.
Pomme Rose-panachée. 140.
Pomme rouge rayée dourable trois ans. 460.
Pomme royale d'angleterre. 70.
Pomme tulipée. 145.
Pomme de Vénus. 81.
Pomme de Vienne. 114.
Pomme violette d'été. 103.
Pomme violette d'automne. 155.
Pomme violette d'hiver. 512.
Pomme violette rayée. 673.
Pomme violette noire. 486.
Pomme violette glacée. 467.
Pomme de Zicarello. 708.
Pomphelia. 343.
Poons fine Rut Apple. 638.
Poronas Spitzenborough. 639.
Portland, Schöner von. 153.
Portland, walzenförmiger Apfel von. 479.
Possart's Moscauer Nalivia. 30.
Postoph, Sommer= 48.
Postoph, Winter= 72.
Postophe d'été. 48.
Postophe d'hiver. 72.
Prachtreinette. 311.
Prachtvollblühender Wildling. 498.
Prachtwalze, Etzestiner. 573.
Prahlrambour, englischer. 174.
Praiseworthy. 88.
Preiswürdiger. 88.
Prince, Pomme de. 474.
Princesse noble. 86. 116.
Princesse noble de Chartreux. 454.
Princesse de Würtemberg. 640.
Prinzessinapfel. 458.
Prinzessinapfel, edler. 116.
Prinzessinapfel, französischer edler. 454.
Prinzessinapfel, großer, edler. 86.
Prinzessin Auguste, Geiger's. 279.
Prinzessin von Würtemberg. 640.
Purpurapfel. 500.
Purpurstreifling, Johannisberger. 590.
Pyrus baccata. 499.
Pyrus coronaria. 506.
Pyrus spectabilis. 498.

Q.

Quince Apple. 85.
Quittenapfel, böhmischer. 641.
Quittenapfel, gelber. 642.
Quittenapfel, rother. 643.
Quittenapfel, englischer Winter= 85.
Quittenförmiger Gulderling. 98.
Quittenreinette, Crede's. 282.
Quittenreinette, französische. 281.
Quittenreinette, große englische. 669.

R.

Rabau, grauer. 417. b.
Rabau, weißer Sommer= 444.
Rabauw, blanke. 444.
Rambouillet, le. 502.
Rambour, Bamberger. 645.
Rambour, gelber Calvill= 180.
Rambour, großer. 200.
Rambour, großer holländischer. 644.
Rambour, großer flandrischer. 181.
Rambour, Harbert's reinettenartiger. 184.
Rambour, Kirke's schöner. 197.
Rambour, Lothringer Sommer= 191.
Rambour, Lütticher. 201.
Rambour von Orleans. 194.
Rambour, Pariser. 614.
Rambour, Pleisner Sommer= 173.
Rambour, englischer Prahl= 174.
Rambour, rother Sommer= 192.
Rambour, rother Winter= 190.
Rambour, rheinischer gestreifter Winter= 188.
Rambour, Sommer= 515.
Rambour, weißer Sommer= 191.
Rambour, Winter= 182.
Rambour, Würz= 172.
Rambourreinette, Pariser. 274.
Rambour blanc. 191.
Rambour françois. 515.
Rambour franc. 515.
Rambour le gros. 200.
Rambour d'hiver. 182.
Rambour d'Orleans. 194.
Rambour rouge d'été. 192.
Rambour rouge d'hiver. 190.
Red Caroline. 315.
Red June eating. 529.

Reinette d'Allemagne. 351.
Reinette Allemande. 249.
Reinette, Ananas= 241.
Reinette d'Angleterre blanche. 287.
Reinette grosse d'Angleterre. 306.
Reinette petite d'Angleterre. 373.
Reinette d'Anjou. 646.
Reinette, Antilliſche weiße Winter= 275.
Reinette, grüne Atlas= 303.
Reinette von Anjou. 646.
Reinette Aurore. 243.
Reinette d'Auvergne. 411.
Reinette von Auvergne. 411.
Reinette d'Aizerna. 308.
Reinette, Aizerna, Renet van. 308.
Reinette, Baumann's rothe Winter= 368.
Reinette blanche. 246.
Reinette blanche d'Angleterre. 287.
Reinette blanche d'été. 207.
Reinette blanche de Portugal. 284.
Reinette batarde. 351.
Reinette Bellefleur. 345. 647.
Reinette Bellefleur ronde. 270.
Reinette, Berliner. 310.
Reinette, blutrothe Rheiniſche. 436.
Reinette, Bieber's. 376.
Reinette, engliſche Birn= 318.
Reinette, Biſchofs= 234.
Reinette, Schwarze's Blut= 326.
Reinette, Borsdorfer= 333.
Reinette, Brabänter graue. 397.
Reinette, Brabänter grüne. 648.
Reinette de Brabant verte. 648.
Reinette von Breda. 252.
Reinette, doppelte, von Breda. 290.
Reinette double rouge de Breda. 290.
Reinette von Bretagne. 399.
Reinette de Bretagne. 399.
Reinette de Brives rouge. 649.
Reinette brodée ou filée. 221.
Reinette, Brüſſeler gefleckte. 358.
Reinette, Büttner's ſchwärzlichſchil= lernde Gold= 443.
Reinette, calvillartige. 248.
Reinette calvillée. 248.
Reinette von Canada, wahre. 249.
Reinette de Capucines. 416.
Reinette, Carmeliter= 356.
Reinette de Carmes. 356.
Reinette, Multhaupt's Carmin= 325.
Reinette Carpentine. 396.
Reinette, große, oder doppelte Caſ= ſeler. 425.
Reinette, kleine Caſſeler. 424.
Reinette, Champagner= 247.
Reinette, graue Champagner= 650.
Reinette platte de Champagne. 247.
Reinette grise de Champagne. 405. 650.
Reinette, Charakter= 214.
Reinette, Chriſt's edle Nordreinette. 312.
Reinette de la Chine. 415.
Reinette de Citron. 272.
Reinette, Citronen= 272.
Reinette von Clarevall. 301.
Reinette courtpendu gris, la. 407.
Reinette, Crede's Quitten= 282.
Reinette Dalberg. 651.
Reinette von Damaſon. 413.
Reinette double. 710.
Reinette double de Damason. 413.
Reinette, Daniel's rothe Winter= 337.
Reinette, Degner's. 245.
Reinette, Deröll's Gold= 652.
Reinette, Diel's. 278.
Reinette, Dietzer Mandel= 364.
Reinette, Dietzer weiße Winter= 236.
Reinette, Dietzer Wintergold= 442.
Reinette, doppelte. 710.
Reinette, franzöſiſche Edel= 253.
Reinette, Elſaſſer rothe Winter= 381.
Reinette, große engliſche. 306.
Reinette, kleine engliſche. 373. 516.
Reinette, weiße engl. Winter= 287.
Reinette, Erfurter gelbe Sommer= 216.
Reinette d'Espagne. 273.
Reinette d'Eté blanche. 207.
Reinette d'Eté dorée. 209.
Reinette d'Eté jaune. 206.
Reinette, Forellen= 390.
Reinette, Fox. 338.
Reinette filée ou brodée. 221.
Reinette franche. 253.
Reinette, ächte graue franzöſiſche. 417. b.
Reinette, ächte weiße franzöſiſche. 246.
Reinette, franzöſiſche Edel= 253.
Reinette, franzöſiſche Gold= 429.
Reinette, franzöſiſche Quitten= 281.
Reinette, Fromm's Gold= 426.
Reinette, Gaesdonker Gold= 276.
Reinette, Gay's Herbſt= 230.
Reinette Gay. 230.
Reinette, gelbe Sommer= 206.
Reinette, gelbe Herbſt= 394.
Reinette, gelbe ſpaniſche. 273.
Reinette, gelbe Zucker= 225.

Reinette, goldgelbe. 209.
Reinette, große gelbe. 657.
Reinette, glatte gelbe. 304.
Reinette, ſpäte gelbe. 406.
Reinette, geſtreifte. 322.
Reinette, geſtreifte, grüne, platte. 341.
Reinette, geſtreifte Winter= 658.
Reinette, geſtrickte Herbſt= 221.
Reinette, getüpfelte. 356.
Reinette, getigerte. 382.
Reinette, Glanz= 271.
Reinette, Mascon's harte, gelbe Glas= 283.
Reinette, Bordeaux Gold= 414.
Reinette, Büttner's ſchwärzlichſchillernde Gold= 443.
Reinette, Deröll's große Gold= 652.
Reinette, Dietzer Winter=Gold= 442.
Reinette, Fette Gold= 653.
Reinette, franzöſiſche Gold= 429.
Reinette, große holländiſche Gold= 654.
Reinette, holländiſche Gold= 425. 430.
Reinette, van Mons Gold= 437.
Reinette, König's Gold= 441.
Reinette, ſächſiſche Gold= 439.
Reinette, Sickler's Gold= 432.
Reinette, Traver's Gold= 433.
Reinette, Üllner's Gold= 435.
Reinette, Nellner's Gold= 665.
Reinette, Grafenreinette. 220.
Reinette, Grafen=, Canals fünffarbige. 655.
Reinette, engliſche Granat= 438.
Reinette, platte Granat= 362.
Reinette grande rouge. 656.
Reinette de Granville. 538.
Reinette, Green North Renet. 238.
Reinette grise d'automne. 392.
Reinette grise de Champagne. 405.
Reinette grise françoise. 417. b.
Reinette, graue Herbſt= 392.
Reinette, große engliſche. 306.
Reinette, große gelbe. 657.
Reinette, grüne. 299.
Reinette, Harlemer. 226.
Reinette de haute bonté. 220. 417. a.
Reinette, Heerweg's weiße. 265.
Reinette, gelbe Herbſt= 394.
Reinette, geſtrickte Herbſt= 221.
Reinette, graue Herbſt= 392.
Reinette, ſpaniſche Herbſt= 215.
Reinette, wahre weiße Herbſt= 224.
Reinette, Hieroglyphen= 223.
Reinette, Hildesheimer Saft= 211.
Reinette d'hiver. 659.
Reinette von hoher Güte. 417. a.
Reinette, Honigreinette. 259.
Reinette jaune. 304.
Reinette jaune d'automne. 394.
Reinette jaune d'été. 206.
Reinette jaune sucrée. 225.
Reinette jaune tardive. 406.
Reinette, Johannettens= 269.
Reinette, italieniſche roſenfarbige Winter= 377.
Reinette, Kaneel-Renet. 409.
Reinette, Kapuziner= 416.
Reinette, kleine engliſche. 373. 516.
Reinette, kleine frühe. 661.
Reinette, kleine graue. 396.
Reinette, kleine zartſchalige. 280.
Reinette, Knackreinette. 347.
Reinette, König Jacob's= 300.
Reinette, Königs= 441.
Reinette, königliche. 297.
Reinette, Kräuter= 367.
Reinette, Kronen= 421.
Reinette, lange, rothgeſtreifte, grüne. 356.
Reinette, van der Laan's Gold= 419.
Reinette, Lavendel= 660.
Reinette, engliſche rothe Limonen= 370.
Reinette, Londoner große. 539.
Reinette, Lothringer grüne. 249.
Reinette von Lüneville. 313.
Reinette de Luneville. 313.
Reinette Pomme Madame. 256.
Reinette, Dietzer Mandel= 364.
Reinette, frühe, rothgefleckte Mark= 212.
Reinette, marmorirte. 662.
Reinette marmorée. 662.
Reinette, Marzipan= 217.
Reinette, Mascon's harte, gelbe Glas= 283.
Reinette, Mauer's ſpäte Winter= 663.
Reinette, Mennoniſten= 404.
Renette, grauwe Menisten Renet. 404.
Reinette, Meußer's rothe Herbſt= 664.
Reinette von Middelburg. 250.
Reinette Molette, la. 212.
Reinette von Montbron. 410.
Reinette von Montfort, graue. 400.
Reinette, van Mons, Renet. 437.
Reinette monstreuse. 302.
Reinette von Montmorency. 387.
Reinette, Multhaupt's Carmin= 325.
Reinette, Muscat= 323.
Reinette musquée. 323.

Reinette, neue Muskateller= 711.
Reinette, Nellner's Gold= 665.
Reinette, wahre Neuyorker. 260.
Reinette de Newyork. 260.
Reinette, niederländische weiße. 361.
Reinette, Niemann's rothe. 346.
Reinette nonpareille. 286.
Reinette, englische grüne Nord= 238.
Reinette, Christ's edle Nord= 312.
Reinette, normännische. 213.
Reinette de la Normandie. 213.
Reinette noire. 522.
Reinette, östreichische gelbe Natio= nal= 666.
Reinette dorée. 429.
Reinette d'or de Bordeaux. 414.
Reinette von Orleans. 431.
Reinette, graue Osnabrücker. 403.
Reinette de Paris. 274.
Reinette, Pariser Rambour= 274.
Reinette, parfümirte. 239.
Reinette petite d'Angleterre. 373. 516.
Reinette petite hâtive. 661.
Reinette picotée, la. 356.
Reinette, platte gestreifte Winter= 342.
Reinette platte. 330.
Reinette platte double. 331.
Reinette platte rayée. 342.
Reinette, Pomeranzen= 667.
Reinette pompeuse. 311.
Reinette, Pomphelia's rothe. 343.
Reinette blanche de Portugal. 284.
Reinette, weiße portugiesische. 284.
Reinette, Prachtreinette. 311.
Reinette printanière supérieure. 668.
Reinette, punctirte. 258.
Reinette punctée, ponctuée. 258.
Reinette, Crede's Quitten= 282.
Reinette, französische Quitten= 281.
Reinette, große engl. Quitten= 669.
Reinette rayée. 322.
Reinette du Roi. 441.
Reinette, rothe. 389.
Reinette, röthliche. 366.
Reinette, röthlichschillernde. 243.
Reinette, Rosmarin= 339.
Reinette rouge. 389.
Reinette grande rouge. 656.
Reinette rousse. 366.
Reinette royale. 297.
Reinette, russische langdauernde. 670.
Reinette, sächsische Gold= 439.
Reinette, Safranreinette. 329.
Reinette, Hildesheimer Saft= 211.
Reinette satinée. 303.
Reinette, Scott's gelbe Winter= 291.
Reinette, schwarze. 522.
Reinette, Schwarze's Blut= 326.
Reinette, Sickler's. 432.
Reinette, gelbe Sommer= 206.
Reinette, gelbe Erfurter Sommer= 216.
Reinette, goldgelbe Sommer= 209.
Reinette, weiße Sommer= 207.
Reinette von Sorgvliet. 298.
Reinette, späte gelbe. 406.
Reinette, spanische gelbe. 273.
Reinette, spanische Herbst= 215.
Reinette, englische Spitals= 408.
Reinette tachetée. 358. 390.
Reinette=Tafelsei. 671.
Reinette tigrée. 382.
Reinette, Traver's. 433.
Reinette triomphante. 420.
Reinette, Triumph= 420.
Reinette tulipée. 521. 672.
Reinette, Tyroler Glanz= 271.
Reinette, Üllner's Gold= 435.
Reinette, Üllner's graue Pfingst= 393.
Reinette, unvergleichliche. 286.
Reinette von Versailles. 378.
Reinette verte. 299.
Reinette verte bonne. 280.
Reinette verte longue panachée. 356.
Reinette violette rayée. 673.
Reinette, violette Winter= 369.
Reinette, weiße Wachs= 207.
Reinette, Weiber= 256.
Reinette, Wellington's. 307.
Reinette, Willy's gelbe. 240.
Reinette von Windsor. 302.
Reinette, Winter= 659.
Reinette, Antillische weiße Winter= 275.
Reinette, Baumann's rothe Win= ter= 368.
Reinette, Daniel's rothe Winter= 337.
Reinette, Dietzer weiße Winter= 236.
Reinette, Dietzer Wintergold= 442.
Reinette, Elsasser rothe Winter= 381.
Reinette, gestreifte Winter= 658.
Reinette, gestreifte platte Winter= 342.
Reinette, italienische rosenfarbige Winter= 377.
Reinette, Mauer's späte Winter= 663.
Reinette, violette Winter= 369.

Reinette, violette gestreifte Winter= 673.
Reinette, weiße engl. Winter= 287.
Reinette, kleine, zartschalige. 280.
Reinette, Zimmt= 409.
Reinette, gelbe Zucker= 225.
Reinette, Zitzen= 414.
Reinette, zwei Jahr dauernde. 313.
Renet green North. 238.
Renet Pear. 318.
Retel, weinsäuerlicher. 405.
Revalischer Birnapfel. 135.
Ribston's Pepping. 321.
Riesenapfel. 567.
Rigaer gelber Birnapfel. 106.
Ripe-Apple, rather. 208.
Ritter's Ananasapfel. 320.
Roane white Virginia crab. 674.
Roat Rinoble. 675.
Rode Island. 676.
Rode Island green. 677.
Rodiston. 678.
Roi d'été. 146.
Roi très-noble. 10.
Romanile, amerikanischer. 262.
Romanstem. 679.
Romarino, Mela di. 121.
Römerapfel, rother. 683.
Römerapfel, gestreifter. 682.
Rosenapfel, Bentleber. 125.
Rosenapfel, calvillartiger Winter= 159.
Rosenapfel, Dittrich's Winter= 164.
Rosenapfel, französischer. 112.
Rosenapfel, gestreifter Sommer= 140.
Rosenapfel, großer böhmischer Sommer= 136.
Rosenapfel, rother Sommer= 110.
Rosenapfel, parfümirter Winter= 123.
Rosenapfel, pfirschenrother Sommer= 137.
Rosenapfel, platter. 445.
Rosenapfel, Sophiens süßer. 163.
Rosenapfel, Tyroler. 171.
Rosencalville, früher. 22.
Rosenhäger, großer. 684.
Rosenstreifling, edler. 108.
Rosmarinapfel, Botzner. 162.
Rosmarinapfel, rother. 681.
Rosmarinapfel, rother italienischer. 122.
Rosmarinapfel, weißer italienischer. 121.
Rosmarinapfel, großer gelber. 680.
Rosmarin=Reinette. 339.
Rostocker, rother. 483.
Röthling, geflammter. 501.
Rouwroir weißer Sommercalville. 562.
Royal-Jersey. 79.
Royal Russet, Leather coat. 540.
Russet of Norfolk. 685.
Russet Wheelers. 365. b.

S.

Saffranapfel, gelber. 687.
Saffranapfel, rother. 688.
Saffranreinette. 329.
Saftreinette, Hildesheimer. 211.
Sagan Alma. 686.
Sapson. 689.
Saru Sinap. 277.
Sary Alma. 690.
Satin, le. 492.
Scarlet admirable, Kirke's. 197.
Scarlet Crofton. 691.
Scarlet Pearmain. 205.
Scott's Apple. 291.
Scott's gelbe Winterreinette. 291.
Schafsnase, Berliner. 68.
Schafsnase, gelbe. 67.
Schafsnase, rothe. 57.
Schaltrauch-Alma. 82.
Schaltrauchsapfel. 82.
Scheuernapfel. 457.
Schewinkoy. 693.
Schick's rheinischer Landapfel. 63.
Schleswiger Erdbeerapfel. 111.
Schlosserapfel, großer. 64.
Schlotterapfel van der Flees. 50.
Schlotterapfel, Horfet's. 73.
Schlotterapfel, Johannes= 61.
Schlotterapfel, rothgestreifter. 49.
Schlotterapfel, walzenförmiger gestreifter. 55.
Schmakwel. 692.
Schneeapfel, großer. 694.
Schneecalville. 563.
Schönebeck's rother Wintercalville. 40.
Schöner von Portland. 153.
Schöner von Norfolk. 374.
Schwarze's Blutreinette. 326.
Schwarz, gros. 326.
Schweizerapfel. 60.
Seidenapfel. 104.
Seidenhemdchen, ächtes von Knoop. 90.
Seidenhemdchen, rothes. 169.
Septemberapfel, englischer. 208.
Siberischer Auguſtapfel. 139.

Digitized by Google

Sickler's Reinette. 432.
Siebenschläfer, grüner. 54.
Sik-House Apple. 408.
Silberfelder. 372.
Silberpepping. 357.
Silberpepping, großer englischer. 233.
Sinop, saru. 277.
Sinope, gelber Apfel von. 277.
Sinope, Zimmtapfel von. 263.
Societätsapfel. 229.
Soete Aagt Appel. 168.
Soete Kaneel. 168.
Soete Pepping. 270.
Sommerapfel, Astracanischer. 134.
Sommerapfel, rother. 110.
Sommerapfel, rother Wiener. 114.
Sommerborsdorfer. 316.
Sommercalville, Bongart's großer, weißer. 11.
Sommercalville, gestreifter. 6.
Sommercalville, rother. 2.
Sommercalville, weißer. 149.
Sommercalville, wahrer weißer. 4.
Sommercalville, Rouwroi's weißer. 562.
Sommererdbeerapfel, weißer. 571.
Sommerfleiner. 109.
Sommerhimbeerapfel, großer rother. 14.
Sommerkönig. 146.
Sommerparmäne, gestreifte. 314.
Sommerpepping, marmorirter. 317.
Sommerpfirschenapfel, weißer. 142.
Sommerpostoph. 48.
Sommerrabau, weißer. 444.
Sommerrambour, weißer. 191.
Sommerrambour, Pleisner. 173.
Sommerrambour, Lothringer. 191.
Sommerrambour, rother. 192.
Sommerreinette, gelbe. 206.
Sommerreinette, gelbe Erfurter. 216.
Sommerreinette, goldgelbe. 209.
Sommerreinette, weiße. 207.
Sommerrosenapfel, gestreifter. 140.
Sommerrosenapfel, großer böhmischer. 136.
Sommerrosenapfel, rother. 110.
Sommerrosenapfel, pfirschenrother. 137.
Sommerstrichapfel, weißer. 105.
Sommertaubenapfel, weißer. 107.
Sommerveilchenapfel. 103.
Sommerzimmtapfel, gestreifter. 138.
Sondergleichen, Braddick's. 267.
Sondergleichen, Kirke's. 193.
Sophiens süßer Rosenapfel. 163.
Sorgvliet, Reinette von. 298.
Spencer's Pepping. 289.
Spitalsreinette, englische. 408.
Spitzapfel, Cludius weißer, früher. 75.
Spitzenburg. 695.
Staatenparmäne, amerikanische. 340.
Stein's rother Winterpepping. 335.
Sterncalville. 66.
Stettiner, gelber Herbst- 482.
Stettiner, gelber Winter- 484.
Stettiner, wahrer gelber Winter- 485.
Stettiner, rother. 483.
Stettiner, weißer. 503.
Stettiner, Goldstettiner. 582.
Strawberry-Apple. 167.
Streifling, Fromm's Himbeer- 160.
Streifling, Johannisberger Purpur- 590.
Streifling, königlicher. 455.
Streifling, Minna's bunter. 461.
Streifling, rother, 3 Jahr dauernder. 460.
Streifling, edler Rosen- 108.
Streifling von Ternate. 462.
Streifling, Thiel's edler. 466.
Streifling, ächter Winter- 451.
Streifling, kleiner Wintergold- 468.
Strichapfel, weißer Sommer- 105.
Strichapfel, weißer Herbst- 161.
Strichapfel, rother Herbst- 148.
Sudak Alma. 696.
Summer Calville witte. 149.
Summer-Pearmain, Drue. 314.
Superintendenten-Apfel. 319.
Süßapfel, Amerikanischer gestreifter. 8.
Süßapfel, gestreifter Herbst- 465.
Syden Hemdje. 90.
Swaar Apple. 697.
Sweet god Apple. 698.

T.

Täubling, königlicher. 118.
Täubling, weißer gerippter Herbst- 120.
Täubling, Crede's blutrother Winter- 124.
Tafelapfel, kaiserlicher. 594.
Taffentapfel, weißer Herbst- 496.
Taffentapfel, weißer Winter- 488.
Taffentapfel, rother. 699.
Taffentapfel, schwarzrother. 157.
Taffetas blanc d'automne. 496.
Taffetas noir. 157.
Taffetas rouge. 699.
Talkaron Alma. 700.

Taubenapfel, weißer Sommer= 107.
Taubenapfel, rother Herbst= 115.
Taubenapfel, rosenfarbiger. 129.
Taubenapfel, rother Winter= 126.
Taubenapfel, weißer Winter= 127.
Taubenapfel, Donauer's weißer Winter= 131.
Taubenapfel, Mayer's weißer Winter= 128.
Taubenartiger Apfel. 117.
Ternate, Streifling von. 462.
Tewkesburry Winterblush. 701.
Thiel's edler Streifling. 466.
Thumsenreuther=Calville. 564.
Tiefenbutzapfel, gelber. 478.
Tiffs Sweeting. 702.
Topf=Nonpareil. 703.
Tournay, Capuzinerapfel von. 183.
Transparent, Züricher. 709.
Traver's=Reinette. 433.
Travers Apple. 433.
Triumphreinette. 429.
Türkencalville. 65.
Tulpenapfel. 145.
Tulpencalville. 42.
Tulpencardinal. 195.
Tyroler Glanzreinette. 271.
Tyroler Pepping. 363.
Tyroler Rosenapfel. 171.
Tyrolesa Rosa. 171.

U.

Üllner's Goldreinette. 435.
Üllner's graue Pfingstreinette. 393.
Uncertain. 704.
Unvergleichliche Reinette. 286.

V.

Vanderwerre Apple. 705.
Veilchenapfel, Corneli's neuer. 154.
Veilchenapfel, Sommer= 103.
Veilchenapfel, Herbst= 155.
Veilchenapfel, Winter= 512.
Venusapfel. 81.
Versailles, Reinette von. 378.
Verte bonne. 280.
Vicariatsapfel. 375.
Vienne, Pomme de. 114.
Violette, schwarzschillernde. 486.
Violette d'automne. 155.
Violette d'été. 103.
Violette d'hiver. 512.
Violette noire. 486.
Violette noire glacée. 467.

W.

Wachsapfel. 487.
Wachscalville, früher. 7.
Wachspepping, Grumkower. 388.
Wachsreinette, weiße. 207.
Walliser Limonenpepping. 288.
Walzenförmiger Apfel von Portland. 479.
Weiberreinette. 256.
Weinapfel, Champagner. 447.
Wellington's Reinette. 307.
Wellington's Apple. 307.
van Welten, Jansen. 130.
Wetterauer. 53.
Wheeler's Russet. 365. b.
Wick's Liebling. 244.
Wicks Fancy. 244.
Wiener Sommerapfel, rother. 114.
Wildling, prachtvollblühender. 498.
Wilhelmsapfel, Crede's großer. 56.
Willy's gelbe Reinette. 240.
Willy. 240.
Windsorreinette. 302.
Wingens Sweeting. 705.
Winteratlasapfel, grüner. 492.
Winterblumensüßer, gestreifter. 133.
Winterborsdorfer, edler. 351.
Wintercalville, ächter rother. 39.
Wintercalville, Corten's gelber, süßer. 34.
Wintercalville, holländischer rother. 47.
Wintercalville, Mensfelder. 100.
Wintercalville, Normännischer rother. 528.
Wintercalville, schwarzrother platter. 43.
Wintercalville, Schönebeck's rother. 40.
Wintercalville, weißer. 45.
Wintercalville, weißer italien. 95.
Wintercardinal, blutrother. 204.
Wintercarthäuser, gelber. 93.
Wintercitronenapfel. 509.
Winterfleiner, großer. 475.
Wintergoldparmäne, englische. 434.
Wintergoldreinette, Dietzer. 442.
Wintergoldstreifling, kleiner. 468.
Winterhimbeerapfel, gestreifter. 28.
Winterkronapfel, Muckenheim's. 165.
Winterkronapfel, Multhaupt's. 170.
Winterkronapfel, zimmtartiger. 168.
Winterparadiesapfel, großer rother. 510.
Winterparmäne. 350.

Winterparmäne, engliſche rothe. 348.
Winterpepping, Hildesheimer gelber. 294.
Winterpepping, Stein's rother. 335.
Winterpepping, rothbackiger. 349.
Winterpoſtoph. 72.
Winterquittenapfel, engliſcher. 85.
Winterrambour. 182.
Winterrambour, rheiniſcher geſtreifter. 188.
Winterrambour, rother. 190.
Winterreinette. 659.
Winterreinette, Antilliſche weiße. 275.
Winterreinette, Baumann's rothe. 368.
Winterreinette, Daniel's rothe. 337.
Winterreinette, Dietzer weiße. 236.
Winterreinette, Elſaſſer rothe. 381.
Winterreinette, italieniſche roſenfarbige. 377.
Winterreinette, geſtreifte. 658.
Winterreinette, platte geſtreifte. 342.
Winterreinette, Scott's gelbe. 291.
Winterreinette, violette. 369.
Winterreinette, Mauer's ſpäte. 663.
Winterreinette, weiße engliſche. 287.
Winterroſenapfel, calvillartiger. 159.
Winterroſenapfel, Dittrich's. 164.
Winterroſenapfel, parfümirter. 123.
Winterſtettiner, gelber. 484.
Winterſtettiner, wahrer gelber. 485.
Winterſtreifling, ächter. 451.
Wintertäubling, Crede's blutrother. 124.
Winter-Taffentapfel, weißer. 488.
Wintertaubenapfel, weißer. 127.
Wintertaubenapfel, Donauer's weißer. 131.
Wintertaubenapfel, Mayer's weißer. 128.
Wintertaubenapfel, rother. 126.
Winterveilchenapfel. 512.
Wirthſchaftsapfel, franzöſiſcher. 446.
Würzapfel. 172.
Würzapfel, gelber. 481.
Würzapfel, Meißner. 449.
Würzrambour. 172.
Wyker-Pepping. 270.

Y.

York, Herzog von. 309.
York, Duke of. 309.
Yorkshire Greening. 101.

Z.

Zicarello, Pomme de. 708.
Zimmtapfel. 84.
Zimmtapfel von Sinope. 263.
Zimmtapfel, geſtreifter Sommer- 138.
Zimmtreinette. 409.
Zitzenreinette. 415.
Zucker-Limonenapfel. 524.
Zuckerreinette, gelbe. 225.
Züricher Transparent. 709.
Zwell-Alma. 707.
Zwiebelapfel, doppelter. 331.
Zwiebelborsdorfer. 330.

II. Birnen.

A.

Aarer Pfundbirne. 188.
Ährenthal's grüne Herbſtbutterbirne. 93.
Ah mon Dieu. 89.
Alberty-Poire. 389.
Alençon, Bergamotte d'. 302.
Alexander, Kaiſer. 220.
Amadot, muskirte Winter- 245.
Amadot musquée d'hiver. 245.
Amalia. 206.
Amande, Poire. 113.
Amboiſe. 232.
Amboise, Poire. 232.
Ambrette, wahre Winter- 258.
Ambrette, Sommer- 122.
Ambrette d'été. 122.
Ambrette d'hiver. 258.
Amour, Poire d'. 89.
Ananasbirne, Knoop's. 51.
Ananas Peer. 51.
Angelicabirne von Bordeaux. 315.
Angélique de Bordeaux. 315.
Angleterre, Beurré d'. 91.
Angleterre, Bergamotte d'. 46.
Anjou, Beurré rouge d'. 167.
Apothekerbirne, grüne Herbſt- 191.
Apothekerbirne, rheiniſche Herbſt- 326.
Apothekerbirne, Sommer- 75.
Archiduc Charles. 274.
Archiduchesse d'Autriche. 70.
Aremberg. 155.
Aremberg, Beurré d'. 155.
Arend's Dechantsbirne. 241.
Argenſon. 176.

Argenson, Beurré d'. 176.
Argusbirne. 223.
Armudi Hussein. 60.
Armudi, misk. 66.
Ashton Town Pear. 331.
Auguſtbirne, Schöne. 317.
Aurate. 4.
Aurore, Beurré. 316.
Azerolbirne. 87.
Azerolier. 87.

B.

Baronsbirne. 293.
Baron-Peer, Winter. 293.
Bataver Schmalzbirne. 372.
Bayreuther Weinbirne. 332.
Beauchamp, Beurré. 233.
Belle et Bonne. 129.
Belle d'août de Bruxelles. 317.
Belle de Bruxelles. 317.
Belle Demoiselle. 37.
Belle Gabriele. 48.
Bellegarde, la. 107.
Bellissime d'été rayée. 15.
Bellissime d'hiver rayée. 263.
Benadine. 77.
Bergamotte d'Alençon. 302.
Bergamotte d'Angleterre. 46.
Bergamotte d'automne. 201.
Bergamotte d'automne commune. 333.
Bergamotte von Bugi. 308.
Bergamotte von Caſſel. 335.
Bergamotte, Coloma's. 336.
Bergamotte de la Cour. 261.
Bergamotte Crasanne. 198.
Bergamotte, deutſche National- 127.
Bergamotte, engliſche. 46.
Bergamotte early. 334.
Bergamotte d'été. 39.
Bergamotte d'été longue de Sickler. 14.
Bergamotte d'été ronde. 40.
Bergamotte d'été de Strasbourg. 50.
Bergamotte d'été jaune. 83.
Bergamotte fertile. 111.
Bergamotte, frühe. 334.
Bergamotte, graue kurzſtielige. 339.
Bergamotte grise. 242.
Bergamotte, Heem's. 118.
Bergamotte, Herbſt- 201.
Bergamotte, große lange Herbſt- 146.
Bergamotte, Hildesheimer. 121.
Bergamotte d'hiver. 290.
Bergamotte, Hof- 261.
Bergamotte, holländiſche. 302.
Bergamotte, Honig- 114.
Bergamotte, Klinkhard's. 143.
Bergamotte von Metz. 337.
Bergamotte, Muskateller- 154.
Bergamotte, deutſche National- 127.
Bergamotte Nonpareille. 177.
Bergamotte d'Orange. 338.
Bergamotte, Oſter- 290.
Bergamotte de Pâques. 290.
Bergamotte rouge. 133.
Bergamotte, rothe. 133.
Bergamotte, Schweizer. 212.
Bergamotte, frühe Schweizer- 44.
Bergamotte, große wahre Sommer- 39.
Bergamotte, lange Sommer-, von Sickler. 14.
Bergamotte, kleine gelbe Sommer- 83.
Bergamotte, runde Sommer- 40.
Bergamotte, Strasburger Sommer. 50.
Bergamotte, volltragende Sommer- 111.
Bergamotte von Soulers. 303.
Bergamotte de Soulers. 303.
Bergamotte Suisse. 212.
Bergamotte Suisse hâtive. 44.
Bergamotte Thouin. 163.
Bergamotte trouvée. 154.
Bergamotte, Unvergleichliche. 177.
Bergamotte, Winter- 290.
Bergamotte, grüne Winter- 281.
Bergamotte, ſpäte Winter- 340.
Bergamotte, graue runde Winter- 242.
Bergamotte, italieniſche Winter- 309.
Berlaimont. 88.
Beſte Birne. 41.
Beurré Alexander. 220.
Beurré d'Amboise. 232.
Beurré d'Angleterre. 91.
Beurré d'Angleterre de Derölle. 341.
Beurré d'Angleterre de Noissette. 318.
Beurré d'Angleterre d'hiver. 297.
Beurré d'Anjou. 167.
Beurré Aremberg. 155.
Beurré Argenson. 176.
Beurré Aurore. 316.
Beurré Beauchamp. 233.
Beurré blanc. 33. 149.
Beurré blanc d'été. 33.
Beurré Bosc. 343.
Beurré de Bollweiler. 306.
Beurré de Bordeaux. 342.

Beurré bronzé. 210.
Beurré vrai bronzé. 230.
Beurré Burchardt. 183.
Beurré Capiaumont. 141.
Beurré Christ. 239.
Beurré de Damstadt. 344.
Beurré Diel. 250.
Beurré Duquesne. 117.
Beurré Enghien. 29.
Beurré d'été jaune. 53.
Beurré d'été vert. 85.
Beurré fauve de printemps. 285.
Beurré Georg. 153.
Beurré gris. 136.
Beurré gris rouge. 167.
Beurré gris petit. 125.
Beurré gris d'hiver. 312.
Beurré d'Hardenpont. 238.
Beurré Hardenpont d'hiver. 269.
Beurré d'Hollande. 124.
Beurré d'hiver. 278. 319.
Beurré jaune d'Eté. 53.
Beurré Knox. 128.
Beurré Liegel. 182.
Beurré Liebart. 123.
Beurré Louis. 100.
Beurré van Marum. 179.
Beurré Marée. 345.
Beurré Napoleon. 199.
Beurré Oken. 211.
Beurré doré. 162.
Beurré doré d'Hardenpont. 235.
Beurré de Paque de Lauer. 292.
Beurré Passe Colmar. 320.
Beurré plat. 198.
Beurré Rance. 346.
Beurré Romain. 81.
Beurré rouge. 150.
Beurré rouge d'Anjou. 167.
Beurré rouge de la Normandie. 167.
Beurré Rouppe. 189.
Beurré Royal. 108.
Beuvrière, la. 39.
Bezy de la Brousse. 347.
Bezy de Chaumontel. 278.
Bezy de Chaumontel panaché. 357.
Bezy de la Motte. 202.
Bezy de Montigny. 165.
Bezy Vaat. 148.
Bezy de Vindré. 348.
Birne, Alberty. 389.
Birne, die Beste. 41.
Birne, Brüsseler Schöne. 317.
Birne, gestreifte, gefüllblühende. 294.
Birne ohne Schale und Kernhaus. 129. 349.
Birne von Fousalu. 159.
Birne St. Lezain. 178.
Birne, Londoner. 208.
Birne Luquet. 391.
Birne, muskirte einzige. 394.
Birne von Orleans. 392.
Birne, persische. 69.
Birne von Vernois. 395.
Birne, wälsche. 61.
Blanquet à longue queue. 31.
Blanquet hâtif à longue queue. 6.
Blutbirne, italienische. 328.
Bolarmud. 264.
Bollweiler Winterbutterbirne. 306.
Bon Chrétien d'Auch. 322.
Bon Chrétien de Bruxelle. 323.
Bon Chrétien d'été 75.
Bon Chrétien d'hiver panaché. 322.
Bon Chrétien sans pepins. 351.
Bon Chrétien vert. 191.
Bon Chrétien Williams. 324.
Bonne, la grise. 58.
Bonne Louise ou avanchie. 350.
Bonne Louise de Duhamel. 257.
Bonne de Soulers. 303.
Bose's Butterbirne. 343.
Bose's Flaschenbirne. 224.
Bose's frühzeitige Flaschenbirne. 132.
Bratbirne mit glänzendem Laube. 352.
Brester Schmalzbirne. 20.
Brüsseler Herbstmuskateller. 218.
Brüsseler grüne Madam. 24.
Brüsseler Gutechristbirne. 323.
Brüsseler, Schöne. 317.
Brüsseler Zuckerbirne. 160.
Brugman's. 221.
Brute Bonne, la. 311.
Büttner's sächsische Ritterbirne. 43.
Burchardt's Butterbirne. 183.
Butterbirne, Ahrenthal's grüne Herbst- 93.
Butterbirne von Amboise, Herbst- 232.
Butterbirne von Anjou, rothe Herbst- 167.
Butterbirne Aurora. 316.
Butterbirne, Beauchamp's. 233.
Butterbirne von Bordeaux. 342.
Butterbirne, Burchardt's. 183.
Butterbirne, Bollweiler Winter- 306.
Butterbirne, Bose's. 343.
Butterbirne, Capiaumont's Herbst- 141.
Butterbirne, Coloma's Herbst- 166.

Butterbirne, Coloma's Winter- 266.
Butterbirne von Darmstadt. 344.
Butterbirne, Deröll's englische. 341.
Butterbirne, Diel's. 250.
Butterbirne, englische Sommer- 91.
Butterbirne, englische Winter- 297.
Butterbirne, große englische des Noisette. 318.
Butterbirne, gelbe Sommer- 53.
Butterbirne, grüne Sommer- 58. 85.
Butterbirne, Georg's frühe Herbst- 153.
Butterbirne, Gerdessen's Weigsdorfer. 77.
Butterbirne, Graf Marcolini's Herbst- 209.
Butterbirne, graue Herbst- 136.
Butterbirne, graue Winter- 312.
Butterbirne, kleine graue. 125.
Butterbirne, rothgraue Herbst- 167.
Butterbirne, rothe Herbst- 150.
Butterbirne, normännische rothe Herbst- 167.
Butterbirne, weiße Herbst- 149.
Butterbirne, Hardenpont's Winter- 238.
Butterbirne, Hardenpont's späte Winter- 269.
Butterbirne, holländische. 124.
Butterbirne, holzfarbige. 137.
Butterbirne, Hussein's. 60.
Butterbirne, königliche. 108.
Butterbirne, Lauer's englische Oster- 292.
Butterbirne, Liebart's. 123.
Butterbirne, Ludwig's. 100.
Butterbirne, Mayer's frühzeitige. 145.
Butterbirne, Maree's. 345.
Butterbirne, muskatellerartige. 140.
Butterbirne, Napoleon's. 199.
Butterbirne, ranzige. 346.
Butterbirne, römische. 81.
Butterbirne, rosenfarbige. 316.
Butterbirne, rostfarbige. 210.
Butterbirne, Rouppe's. 189.
Butterbirne, Schönlin's Stuttgarter späte Winter- 298.
Butterbirne, vergoldete weiße. 162.
Butterbirne, Winter- 278. 319.
Butterbirne, rothe Winter- 353.

C.

Calbas. 255.
Calbas musqué. 255.
Calebasse Bose. 224.
Calebasse Leroy. 73.
Calebasse Orange. 98.
Calebasse Passe Bose. 132.
Calvillbirne. 296.
Canning, die. 354.
vrai Canning. 354.
Capiaumont's Herbstbutterbirne. 141.
Caraveille, la. 356.
Carenne, la. 355.
Carl, Erzherzog. 274.
Carmelite, la. 243.
Carmeliterbirne, Coloma's. 243.
Carmeliter-Citronenbirne. 13.
Carmeliter-Citronenbirne, gestreifte. 358.
Casseler Bergamotte. 335.
Cassolet, die. 26.
Cassolette, la. 26.
Chair à Dame. 16.
Champagner Weinbirne. 105.
Chaptal, die. 286.
Champ riche d'Italie. 287.
Charles d'Autriche. 274.
Charles VI. 144.
Charneu, Köstliche von. 147.
Chassery. Leschasserie. 252.
Chaumontel. 278.
Chaumontel, gestreifte. 357.
Chaumontel, Bezi de. 278.
Chaumontel panaché. 357.
Cheronne. 68.
Chevalier. 185.
Chevalier d'hiver. 185.
Christbirne, Gute Sommer- 75.
Christbirne, Brüsseler Gute. 323.
Christbirne, gestreifte Winter-Gute-, von Auch. 322.
Christbirne, William's Gute- 324.
Christ's Schmalzbirne. 239.
Citron de Carmes. 13.
Citron de Carmes panaché. 358.
Citron d'hiver le gros. 249.
Citronenbirne, Carmeliter. 13.
Citronenbirne, grüne Sommer- 23.
Citronenbirne, große Sommer- 30.
Citronenbirne, Herbst- 104.
Citronenbirne, große Winter- 249.
Citronenbirne, gestreifte Carmeliter. 358.
Coldițer Rettigbirne. 47.
Colmar, le. 284.
Colmar d'été. 41. 170.
Colmar épineux. 361.
Colmar Deschamps. 155. die Aremberg.
Colmar d'Hardenpont. 359.

Colmar musqué. 360.
Colmar Neil. 152.
Colmar doré. 321.
Colmar Mascon. 295.
Colmar de Mons. 300.
Colmar, Passe Colmar d'Hardenpont. 112.
Colmar, Passe- 320.
Colmar Preul. 244.
Colmar Souverain. 248.
Colmar, Mannabirn. 284.
Colmar, dornige, épineux. 361.
Colmar, hochfeine. 320.
Colmar, goldgelbe. 321.
Colmar, Hardenpont's. 359.
Colmar, Hardenpont's frühzeitige. 112.
Colmar, Mascon's. 295.
Colmar, van Mons. 300.
Colmar, müskirte. 360.
Colmar Neil. 152.
Colmar, Preul's. 244.
Colmar, Sommer- 170.
Colmar, vergoldete. 321.
Coloma's Bergamotte. 336.
Coloma's Herbstbutterbirne. 166.
Coloma's Carmeliter. 243.
Coloma's Winterbirne. 362.
Coloma's köstliche Winterbirne. 267.
Coloma's Winterbutterbirne. 266.
Coloma's Frühlingsbirne. 265.
Coloma d'automne. 166.
Coloma d'hiver. 362.
Coloma de printems. 265.
Coloma, vrai, de printems. 266.
Coloma, suprême. 267.
Comperette, die. 186.
Comperette, la. 186.
Compotbirne. 299.
Confesselsbirne, rothe. 200.
Coulsoif. 36.
Crasanne. 198.
Crasanne, Sommer- 32.
Crasanne d'été. 32.
Cuisse Madame la grosse. 363.

D.

Dagobert, le. 275.
Dagobertusbirne. 275.
Damenbirne. 16.
Darmstädter Butterbirne. 344.
Dauphine. 217.
Dechantsbirne, Arendt's. 241.
Dechantsbirne, gestreifte. 367.
Dechantsbirne, graue. 161.
Dechantsbirne, holländische Sommer- 90.
Dechantsbirne, kreiselförmige. 94.
Dechantsbirne, Liegel's. 182.
Dechantsbirne, Lothringer. 139.
Dechantsbirne, lange weiße. 175.
Dechantsbirne, November- 207.
Dechantsbirne, rothe. 150. 364.
Dechantsbirne, Sommer- 33.
Dechantsbirne, Winter- 256.
Dechantsbirne, neue späte Winter- 305.
Delices d'Hardenpont. 190.
Demoiselle, la Belle. 37.
Deröll's englische Butterbirne. 341.
Deröll's Isabelle. 365.
Deröll's große Zimmtbirne. 366.
Dewitte, Johann. 289.
Diel's Butterbirne. 250.
Dillen. 115.
Dillen d'automne. 115.
Doctorbirne. 169.
Dojenne d'hiver. 207.
Dojenne Pomier. 94.
Dojenne de printemps. 256.
Doyenné, le. 149.
Doyenné d'Austrasie. 139.
Doyenné blanc longue. 175.
Doyenné d'été. 33.
Doyenné gris. 161.
Doyenné rouge. 150.
Doyenné panaché. 367.
Double fleur panachée. 294.
Duchesse d'Angoulême. 327.
Duhamels wahre königliche Muskatellerbirne. 57.
Dulchs Anglemann. 368.
Duquesne's Sommermundnetzbirne. 117.

E.

Eierbirne, Sommer- 41.
Eierbirne, müskirte Winter- 279.
Eifersüchtige. 195.
Einsiedlerin, rothe. 63.
Empereur d'Autriche. 110.
Enghien. 29.
Epargne, l'. 7.
Epine d'été pointée. 99.
Epine d'été rouge. 67.
Epine d'été verte. 55.
Epine d'hiver. 237.
Epine rose grise. 92.

Digitized by Google

Erzherzog Carl's Winterbirne. 274.
Erzherzogin von Östreich. 70.
Excellentissime, Poire. 390.
Eyer Peer, de musqueerende. 279.

F.

Fauve de printemps, Beurré. 285.
Ferdinand von Östreich, Kronprinz. 283.
Feigenbirne. 68.
Fin or d'Orleans. 370.
Fin or de Sickler. 313.
Flammänder schönste Birne. 369.
Flaschenbirne, Bose's. 224.
Flaschenbirne, Bose's frühzeitige. 132.
Flaschenbirne, Frensdorf's rothe. 103.
Flaschenbirne, Leroy's. 73.
Flaschenbirne, Oranische. 98.
Flemmisch Beauty Pear. 369.
Fleur double panachée. 294.
Fondante Batave. 372.
Fondante de Brest. 20.
Fondante de Bois. 137.
Fondante Sickler. 109.
Forellenbirne. 231.
Fortuneuse. 371.
Fourcroy. 272.
Fousalou. 159.
Franchipane, die. 194.
Franchipane d'été. 78.
Franchipane, Sommer- 78.
François II. 181.
Franse soete Bello. 84.
Franz II. 181.
Frauenschenkel, großer. 363.
Frédéric de Prusse. 134.
Frédéric de Würtemberg. 168.
Fremion. 151.
Frensdorf's rothe Flaschenbirne. 103.
Friedrich von Würtemberg. 168.
Friedrich von Preußen. 134.
Friesländische Birne. 184.
Frühlingsbirne, braunrothe. 285.
Fürsten-Tafelbirne. 82.
Fürstliche Tafelbirne. 72.
Fusalu, Birne von. 159.

G.

Gabriele, la Bello. 48.
Gabriele, wahre schöne. 48.
Gallusbirne. 373.
Geißhirtenbirne, wahre Stuttgarter. 28.
Gefundene. 131.
Georg's frühe Herbstbutterbirne. 153.
Gerdessen's Weigsdorfer Butterbirne. 77.
Saint Germain. 260.
Saint Germain de Merlet. 135.
Saint Germain panaché. 229.
Saint Germain tardif. 374.
Gewürzbirne, Loire's. 156.
Glockenbirne, sächsische. 157.
Glout-morceau. Glut-marceau. 375.
Goldbirne. 4.
Goldbirne, Hardenpont's. 235.
Goldbirne von Orleans. 370.
Goldbirne, Sickler's. 313.
Gracieuse. 259.
Graf Canal von Malabaila. 377.
Graf Marcolini's Herbstbutterbirne. 209.
Graf Michna. 378.
Grande Bretagne. 95.
Grande Hirle. 376.
Graue, die gute. 58.
Graziöse. 259.
Greffe morte, la. 131.
Grise bonne, la. 58.
Gros Oignonet musqué. 12.
Grosse de Pepins. 218.
Grote Milan. 193.
Grumkower Winterbirne. 228.
Gute Graue. 58.
Gute Louise. 246.
Gute Louise, wahre. 257.
Gutechristbirne. 75.
Gutechristbirne von Auch, gestreifte. 322.
Gutechristbirne von Brüssel. 328.
Gutechristbirne ohne Kern. 351.
Gutechristbirne, gestreifte Winter- 322.
Gutechristbirne, William's. 324.

H.

Hainbuttenbirne. 87.
Hallemine bonne. 184.
du Hamel, la bonne Louise de. 257.

du Hamel's wahre königliche Muskatellerbirne. 57.
Hardenpont's Colmar. 359.
Hardenpont's frühzeitige Colmar. 112.
Hardenpont's Leckerbissen. 190.
Hardenpont's Goldbirne. 235.
Hardenpont's Winterbutterbirne. 238.
Hardenpont's späte Winterbutterbirne. 269.
Heem's Bergamotte. 118.
Heinrich IV. 205.
Hennenbirne. 379.
Henry IV. 205.
Herbstapothekerbirne, grüne. 191.
Herbstapothekerbirne, rheinische. 326.
Herbstbergamotte. 201.
Herbstbergamotte, große lange. 146.
Herbstbirne, lange grüne. 172.
Herbstbirne, gestreifte lange grüne. 171.
Herbstbirne ohne Schale. 142.
Herbstbirne, parfümirte. 158.
Herbstbirne, wahre bronzirte. 230.
Herbstbutterbirne, Ährenthal's grüne. 93.
Herbstbutterbirne von Amboise. 232.
Herbstbutterbirne von Anjou, rothe. 167.
Herbstbutterbirne, Capiaumont's. 141.
Herbstbutterbirne, Coloma's. 166.
Herbstbutterbirne, Georg's frühe. 153.
Herbstbutterbirne, graue. 136.
Herbstbutterbirne, normännische rothe. 167.
Herbstbutterbirne, rothe. 150.
Herbstbutterbirne, rothgraue. 167.
Herbstbutterbirne, weiße. 149.
Herbstbutterbirne, Graf Marcolini's. 209.
Herbstcitronenbirne. 104.
Herbstmundnetzbirne, lange Nr. 2. 173.
Herbstmuskateller. 119.
Herbstmuskateller, Brüsseler. 218.
Herbst- oder Wintersylvester. 164.
Herbstzuckerbirne, grüne. 213.
Herbstzuckerbirne, van Tertolen's. 219.
Herbstzuckerbirne, Tolsduyn's grüne. 214.
Herrmannsbirne. 260.
Herrmannsbirne, bunte. 229.
Herrmannsbirne, frühe. 246.
Herrmannsbirne, späte. 374.
Herrmannsbirne, Merket's. 135.
Herrnbirne, gelbe Sommer- 65.
Herrnbirne, grüne Winter- 236.
Herzogin von Angouleme. 327.
Herzogin Caroline Amalia. 291.
Hildesheimer Bergamotte. 121.
Hildesheimer Winterbirne. 380.
Hirle, Grande. 376.
Hoe langer hoe liever. 130.
Hoere Peer. 130.
Hofbergamotte. 261.
Holde, die. 259.
Honigbergamotte. 114.
Honigbirne, lange grüne. 381.
Hoyerswerder, grüne. 19.
Hussein's Butterbirne. 60.
Hussein Armudi. 60.

J.

Jagdbirne. 252.
Jalousie, la. 195.
Jaminette, die. 251.
Jaminette, la. 251.
Jargonelle. 61.
Jargonelle d'été, la. 61.
Jaune longue d'hiver. 273.
Jean Dewitte. 289.
Je länger je lieber. 130.
Impériale à feuille de Chêne. 307.
Incomparable. 90.
Johann Dewitte. 289.
Josephine de France. 382.
Isabelle, Deröll's. 365.
Isambert petit. 196.
Isambert, neuer. 383.
Isambert, kleiner grüner. 196.
Isambert, rother Normännischer. 167.
Jungfernbirne, große schöne. 37.
Jutjesbirne. 101.
Jutjes-Peer. 101.

K.

Kaiser Alexander. 220.
Kaiser von Östreich. 110.
Kaiserbirne mit dem Eichenblatt. 307.

Kanoel Peer Franse. 45.
Carl VI. 144.
Kerner's Winterbirne. 386.
Kerner d'hiver. 386.
Klevenowſche Birne. 384.
Klinkhardt's Bergamotte. 143.
Knoop's Ananasbirne. 51.
Knoop's franzöſiſche Zimmtbirne. 45.
Knox, die. 128.
König von Bayern. 248.
König von Rom. 385.
Königin Caroline. 396.
Königsbirne, Winter- 277.
Königsgeſchenk von Neapel. 301.
Köſtliche von Charneu. 147.
Kronprinz Ferdinand von Öſtreich. 283.

L.

Ladysen Windsor Pear. 387.
Langſtiel. 32.
Lanſac des Quintinye. 217.
Lauer's engliſche Oſterbutterbirne. 292.
Leckerbiſſen, Hardenpont's. 190.
Leipziger Rettigbirne, wahre. 47.
Leroy's Flaſchenbirne. 73.
Leſchaſſerie. 252.
St. Lezain-Birne. 178.
Liebart's Butterbirne. 123.
Liebchensbirne, Meißner. 79.
Liebesbirne. 282.
Liebesbirne, rothpunctirte. 89.
Liegel's Dechantsbirne. 182.
Loire's Gewürzbirne. 156.
Loire de Mons. 156.
Londoner Birne. 208.
Longue d'hiver jaune. 273.
Louis, Beurré. 100.
Louis XII. 71.
Louise bonne en avanchie. 350.
Louise bonne de du Hamel. 257.
Louiſe, gute. 246.
Louiſe, wahre gute, des Du Hamel. 257.
Ludwig XII. 71.
Ludwig's Butterbirne. 100.
Luquet, Poire. 391.

M.

Madam, Brüſſeler grüne. 24.
Madame verte. 24.
Madeleine, Poire. 5. 13.
Magdalene, grüne Sommer- 5.
Magdalenenbirne. 5. 13.
Mailänderin, große grüne. 193.
Malvaſierbirne. 75.
Mandelbirne. 113.
Mannabirne. 284.
Mansuette rouge. 63.
Marcolini's Herbſtbutterbirne, Graf. 209.
Marianne, Prinzeſſin. 203.
Marie Louiſe. 271.
Markbirne. 270.
Markgräfin. 215.
Marquise. 215.
van Marum's Schmalzbirne. 179.
Mascon's Colmar. 295.
Mayer's frühzeitige Butterbirne. 145.
Meißner Liebchensbirne. 79.
Melonenbirne, weſtphäliſche. 280.
Merlet's Herrmannsbirne. 135.
Merveille de Charneu. 147.
Metzer dickſtielige Wintermuskatellerbirne. 222.
Metzer Bergamotte. 337.
Milan de la Beuvrière. 40.
Milan, Grote. 193.
Misk Armudi. 66.
Montigny, Wildling von. 165.
Motte, Wildling von. 202.
Mouille bouche d'automne. 172.
Mouille bouche d'automne longue. 173.
Mouille bouche longue d'été. 36.
Mundnetzbirne, lange, grüne Herbſt- 173.
Mundnetzbirne, lange, grüne Sommer- 36.
Mundnetzbirne, Duquesne's Sommer- 117.
Muscat Allemand. 304.
Muscat blanc. 388.
Muscat de Chio. 3.
Muscat d'hiver, le gros. 240.
Muscat d'hiver à grosse queue. 222.
Muscat d'été à longue queue. 10.
Muscat petit. 18.
Muscat Robert. 2.
Muscat royal de du Hamel. 57.
Muscat petit à Trochet. 8.
Muskatellerbergamotte. 154.

Muskatellerartige Butterbirne. 140.
Muskateller, Brüſſeler Herbſt= 218.
Muskateller, kleine, rothe Sommer= 4.
Muskatellerbirne, kleinſte. 1.
Muskatellerbirne, kleine, lange Sommer= 18.
Muskatellerbirne, kleine, rothe Sommer= 4.
Muskatellerbirne, engliſche, von Chio. 3.
Muskatellerbirne, Sickler's Robert's. 3.
Muskatellerbirne, deutſche. 304.
Muskatellerbirne, doppelttragende große. 9.
Muskatellerbirne, Du Hamels wahre königliche. 57.
Muskatellerbirne, große, lange Sommer= 10.
Muskatellerbirne, graue. 268.
Muskatellerbirne, große Winter= 240.
Muskatellerbirne, franzöſiſche ſüße. 84.
Muskatellerbirne, Herbſt= 119.
Muskatellerbirne, kleine, gelbe Strauß= 8.
Muskatellerbirne, Metzer dickſticlige Winter= 222.
Muskatellerbirne, Robert's. 2.
Muskatellerbirne, weiße. 388.

N.

Napoleon's Butterbirne. 199.
Nationalbergamotte, deutſche. 127.
Neil, die. 152.
Noarſchain. 180.
Noirchain. 180.
Nonpareille, Poire. 299.
Nonpareille, Bergamotte. 177.
Normänniſche rothe Herbſtbutterbirne. 167.
Normänniſcher Iſambert, rother. 167.
Nouvelle Pentecôte. 305.
November Dechantsbirne. 207.

O.

Oignonet musqué, le gros. 12.
Oin, le petit. 225.
Oken, die. 211.
Omſewitzer Schmalzbirne, Schönert's. 106.
Oncle, Pierre. 187.
Onkel Petersbirne. 187.
Orange, Calebasse. 98.
Orange musquée. 27.
Orange verte. 52.
Oraniſche Flaſchenbirne. 98.
Ordensbirne. 25.
Orleansbirne. 392.
Oſterbergamotte. 290.
Oſterbutterbirne, Lauer's engliſche. 292.
Oſterzuckerbirne, grüne. 303.

P.

Paradenbirne. 107.
Parfum d'automne. 158.
Parfum Calville. 296.
Passa Tutti. 204.
Passe-Bose, Calebasse. 132.
Passe Colmar, Beurré. 320.
Passe Colmar par Hardenpont. 112.
Pentecôte, nouvelle. 305.
Pera Spina. 309.
Persik Peer. 69.
Perſiſche Birne. 69.
Petersbirne, kleine. 17.
Petersbirne, große. 62.
Petersbirne, Onkel. 187.
Petit Oin, le. 225.
Pfalzgrafenbirne, Zink's weiße. 59.
Pfundbirne, Aarer. 188.
Plutzerbirne. 75.
Poire Alberty. 389.
Poire Amande. 113.
Poire d'Amboise. 232.
Poire Amalia. 206.
Poire d'Amour. 89. 282.
Poire excellentissime. 390.
Poire Figue. 68.
Poire de Fousalou. 159.
Poire de Leschasserie. 252.
Poire St. Lezain. 178.
Poire de Londre. 208.
Poire à longue queue. 32.
Poire Luquet. 391.
Poire Madeleine. 5.
Poire Nonpareille. 299.
Poire d'Orleans. 392.

Poire sans peau. 22.
Poire sans peau d'automne. 142.
Poire Sarasin. 310.
Poire Spina. 393.
Poire unique musqué. 394.
Poire Vernois. 395.
Pomeranzenbirne, große muskirte. 27.
Pomeranzenbirne, grüne. 52.
Pomeranzenbirne, große Winter= 413.
Présent royal de Naples. 301.
Preul's Colmar. 244.
Princesse Marianne. 203.
Princesse d'Orange. 42. 262.
Prinzessin Marianne. 203.
Prinzessin von Oranien. 42. 262.
Prinzessinbirne, gelbe Sommer= 38.
Proche le Roi. 234.
Pyrus Bollweria. 87.

Q.

Quittenbirne, Winter= 414.

R.

Regentin. 248.
Reine Caroline. 396.
Reine d'été. 96.
Rettigbirne, Goldbirer. 47.
Rettigbirne, wahre Leipziger. 47.
Rietbirne, große. 102.
Riet-Peer, dubbelde. 102.
Ritterbirne, Büttner's sächsische. 43.
Robert's Muskatellerbirne, wahre. 2.
Robert's Muskatellerbirne von Sickler. 3.
Robine, Sommer= 21.
Robine, Winter= 288.
Robine d'été. 21.
Robine d'hiver. 288.
Rodante. 397.
Röthelsbirne. 401.
Roi d'été. 54.
Roi de Rom. 385.
Rosenbirne, gelbgraue. 56.
Rougemont. 80.
Rouppe's Butterbirne. 189.
Rousselet de Constance. 399.
Rousselet d'été. 11.
Rousselet petit musqué. 64.
Rousselet panaché. 400.
Rousselet de Rheims. 97.
Rousselet Theuss. 126.
Rousselet St. Vincent. 192.
Rousseline, la. 197.
Roussette de Bretagne. 398.
Royale d'hiver. 277.
Russelet von Constanz. 399.
Rüsselet, gestreifte. 400.
Russelet, Sommer= 11.
Russelet, große Sommer= 54.
Russelet, braunrothe Sommer= 35.
Russelet, von Rheims. 97.
Russelet Theuß. 126.
Russelet St. Vincent. 192.
Russelet, kleine Zimmt= 64.
Russeline. 197.
Russette von Bretagne. 398.

S.

Sabine. 138.
Sächsische lange grüne Winterbirne. 281.
Saint-Germain. 260.
Saint-Germain de Merlet. 135.
Saint-Germain panaché. 229.
Saint-Germain tardif. 374.
Salisbury. 116.
Salzburger von Adlitz. 74.
Salviati. 92.
Sanguinole d'Italie. 328.
Sans Pair. 299.
Sans peau, Poire. 22.
Sarasin. 310.
Satin. 217.
Savoureuse, la. 270.
Schatz= oder Liebesbirne. 282.
Schmalzbirne von Brest. 20.
Schmalzbirne, Christ's. 239.
Schmalzbirne, Bataver. 372.
Schmalzbirne, holländische. 369.
Schmalzbirne, frühe runde. 402.
Schmalzbirne, van Marum's. 179.
Schmalzbirne, römische. 34.
Schmalzbirne, Schönert's Omsewitzer. 106.
Schmalzbirne, Sickler's. 109.
Schmeerbirne, muskirte. 225.
Schone Vrouw. 130.
Schöne und Gute. 129.
Schönert's Omsewitzer Schmalzbirne. 106.
Schönlin's Stuttgarter späte Winterbutterbirne. 298.

Schwanenhalsbirne. 61.
Schwarzburgerbirne. 403.
Schweitzer's unbekannte Sommerbirne. 404.
Schweizerbergamotte. 212.
Schweizerbergamotte, frühe. 44.
Schweizerhose. 171.
Seakel Pear-Lamas. 314.
Seckles-Birne. 314.
Seigneur d'hiver. 236.
Seilebirne. 405.
Sept en Gueule. 1.
Septemberbirne, große. 86.
Sickler's Schmalzbirne. 109.
Sickler's Goldbirne. 313.
Sieben ins Maul. 1.
Silvange. 329.
Solitaire rouge. 63.
Sommerambrette. 122.
Sommerapothekerbirne. 75.
Sommerbergamotte, große, wahre. 39.
Sommerbergamotte, große lange von Sicklern. 14.
Sommerbergamotte, runde. 40.
Sommerbergamotte, kleine, gelbe. 83.
Sommerbergamotte, frühe Schweizer. 44.
Sommerbergamotte, Strasburger. 50.
Sommerbergamotte, volltragende. 111.
Sommerbirne, gestreifte schönste. 15.
Sommerbirne, große britannische. 95.
Sommerbirne, gute graue. 58.
Sommerbirne ohne Schale. 22.
Sommerbirne, zartschalige. 22.
Sommerbirne, türkische muskirte. 66.
Sommerbutterbirne, englische. 91.
Sommerbutterbirne, gelbe. 56.
Sommerbutterbirne, grüne. 58. 85.
Sommercitronenbirne, grüne. 23.
Sommercitronenbirne, große. 30.
Sommer-Colmar. 170.
Sommer-Crasanne. 32.
Sommer-Dechantsbirne. 33.
Sommer-Dechantsbirne, holländische. 90.
Sommerdorn, grüner. 55.
Sommerdorn, punctirter. 99.
Sommerdorn, rother. 67.
Sommereierbirne. 41.
Sommer-Franchipane. 78.
Sommer-Gutechristbirne. 75.
Sommerherrnbirne, gelbe. 65.
Sommerkönig. 54.
Sommerkönigin. 96.
Sommermagdalene, grüne. 5.
Sommermundnetzbirne, lange grüne. 36.
Sommermundnetzbirne, Duquesne's. 117.
Sommermuskateller, kleine lange. 18.
Sommermuskateller, große lange. 10.
Sommermuskateller, kleine rothe. 4.
Sommerprinzessinbirne, gelbe. 38.
Sommerrobine. 21.
Sommerrusselet. 11.
Sommerrusselet, braunrothe. 35.
Sommerrusselet, große. 54.
Sommerzuckerbirne, rothbackige. 76.
Soulers, Bergamotte von. 303.
Soutmann. 247.
Souveraine, la. 248.
Sparbirne. 7.
Spignola. 406.
Spina, Poire. 393.
Spina di Carpi. 407.
Strasburger Sommerbergamotte. 50.
Strauß-Muskatellerbirne, kleine gelbe. 8.
Stuttgarter Geißhirtenbirne, wahre. 28.
Sucré Romain. 34.
Sucré vert. 213.
Sucré vert de Pâques. 303.
Suiker Peer van Tertolen. 219.
Suiker Peer van Tolsduin. 214.
Super Fondante. 408.
Suprême Coloma. 267.
Sylvange. 329.
Sylvestre d'automne. 164.
Sylvestre d'hiver. 164.
Sylvester, Herbst- oder Winter- 164.

T.

Tafelbirne, Fürsten- 82.
Tafelbirne, fürstliche. 72.
Tarquin's Birne. 330.
Tarquin. 330.
van Tertolen's Herbstzuckerbirne. 219.
Teton de Vénus. 276.
Theilbirne. 62.
Theodore. 49.

Theuß, Ruſſelet. 126.
Thouin, die. 163.
Thouin, Bergamotte. 163.
Tolsduin's grüne Herbſtzuckerbirne. 214.
Treſor, die. 282.
Truchſeß, die. 216.
Tysjes Peer. 130.

U.

Unique musqué, Poire. 494.
Unvergleichliche Bergamotte. 177.

V.

Vaat, die. 148.
Venusbruſt. 276.
Vernois, Poire. 395.
Verte au Coin. 140.
Verte longue. 172.
Verte longue Suisse. 171.
Verte longue d'hiver. 281.
Verte dans Pomme. 160.
Verte longue panachée. 171.
Vicekönigin. 234.
Vindré, Wildling von. 348.
St. Vincent, Rousselet. 192.
Virgouleuse, la. 254.
Virguleuſe. 254.
Volkmarſerbirne. 120.
Vrouw, schone. 130.

W.

Wälſche Birne. 61.
Waſſerbirne. 409.
Weigsdorfer Butterbirne, Gerdeſſen's. 77.
Weinbirne, Bayreuther. 332.
Weinbirne, Champagner. 105.
Weinbirne, Weidenberger. 410.
Weißbirne, deutſche langſtielige. 6.
Weißbirne, franzöſiſche langſtielige. 31.
Weſtrumb. 174.
Wildling de la Brousse. 347.
Wildling von Chaumontel. 278.
Wildling von Montigny. 165.
Wildling von Motte. 202.
Wildling von Oſtrau. 411.
Wildling van Vaat. 148.
Wildling de Vindré. 348.
Wilhelmine. 227.
Windſor Birne. 325.
Windsor-Pear. 325.
Windsor-Pear, Ladysens. 387.
Winteramadot, muskirte. 245.
Winterambrette, wahre. 258.
Winterbergamotte. 290.
Winterbergamotte, graue runde. 242.
Winterbergamotte, grüne. 281.
Winterbergamotte, italieniſche. 309.
Winterbergamotte, ſpäte. 340.
Winterbirne, Coloma's köſtliche. 267.
Winterbirne, engliſche lange grüne. 253.
Winterbirne, Erzherzog Carl's. 274.
Winterbirne, Grumkower. 228.
Winterbirne, lange gelbe. 273.
Winterbirne, Kerner's. 386.
Winterbirne, Hildesheimer. 380.
Winterbirne, geſtreifte ſchönſte. 263.
Winterbirne, ſächſiſche lange grüne. 281.
Winterbirne, volltragende italieniſche. 287.
Winterbutterbirne. 278. 319.
Winterbutterbirne, Bollweiler. 306.
Winterbutterbirne, Coloma's. 266.
Winterbutterbirne, engliſche. 297.
Winterbutterbirne, graue. 312.
Winterbutterbirne, Hardenpont's. 238.
Winterbutterbirne, Hardenpont's ſpäte. 269.
Winterbutterbirne, rothe. 353.
Winterbutterbirne, Schönlin's Stuttgarter ſpäte. 298.
Wintercitronenbirne, große. 249.
Winterdechantsbirne. 256.
Winterdechantsbirne, neue ſpäte. 305.
Winterdorn. 237.
Wintereierbirne, muskirte. 279.
Wintergutechriſtbirne, geſtreifte. 322.
Winterherrnbirne, grüne. 236.
Winterkönigsbirne. 277.
Wintermuskatellerbirne, große. 240.
Wintermuskatellerbirne, Metzer dickſtielige. 222.
Winterpomeranzenbirne, große. 413.

Digitized by Google

Winterquittenbirne. 414.
Winterrobine. 288.
Winterſylveſter. 164.
Wisbourg. 412.
Wisburg. 412.
Wurzer, die. 226.
Wurzer d'automne. 226.

Z.

Zimmtbirne, Deröll's große. 366.
Zimmtbirne, Knoop's franzöſiſche. 45.
Zimmtruſſelet, kleine. 64.
Zink's weiße Pfalzgrafenbirne. 59.
Zoutman, de. 247.
Zuckerbirne, Brüſſeler. 160.
Zuckerbirne, grüne Herbſt- 213.
Zuckerbirne, grüne Oſter- 303.
Zuckerbirne, rothbackige Sommer- 76.
Zuckerbirne, van Tertolen's Herbſt- 219.
Zuckerbirne, Tolsduin's. 214.
Zuckerratenbirne. 75.
Zwiebelbirne, große muskirte. 12.

Digitized by Google

Preis-Bestimmung.

Da der Vorrath von versetzbaren Hochstämmen in meiner Baumschule, wegen starken Abgangs derselben, selten so beträchtlich ist, um große Bestellungen befriedigen zu können, so kann nur auf die zuerst eingegangenen Rücksicht genommen werden; diese werden zuerst besorgt.

Von Pyramiden und Fächerbäumen, Busch- oder Kesselbäumen hingegen ist immer ein großer Vorrath vorhanden, und es können davon zu jeder Zeit die edelsten Obstarten abgegeben werden.

Für entfernte Gegenden werden wegen leichtern Transports auch 1 bis 2jährige Copulanten zu einem billigen Preis abgelassen.

Pfropfreiser werden im Frühjahr, so wie die Bestellungen darauf eingehen, so bald als möglich abgesendet; nur bitte ich, die Verzeichnisse der gewünschten Sorten noch vor dem Monat Februar einzusenden. Auch hierbei wird auf die zuerst eingegangenen Bestellungen besonders Rücksicht genommen, und da, wo eine verlangte Sorte nicht abgegeben werden kann, wird ohne ausdrückliches Verlangen keine andere als Ersatz dafür geliefert.

Die Zahlung ist für das Ausland durchaus in Preußischem Courrant, im Inlande in hiesiger gangbarer Münze. Zur Erleichterung der Zahlung wird, nach Übereinkunft mit dem hiesigen herzoglichen Postamte, der Betrag für auswärtige Sendungen sogleich von demselben bezogen. Man bittet um portofreie Briefe. Die Emballage wird besonders vergütet und nach Verhältniß billig berechnet; hingegen wird nach Ablieferung der gut verpackten Bäume für dieselben nicht weiter gebürgt, und der etwa verursachte Schaden fällt auf den Überbringer.

Hochstämmige, zur Krone eingeschnittene Birnbäume das Stück 6 Gr.
Pyramiden- und Fächerbäume auf Wildling oder Quitte veredelt 5 bis 6 Gr.
Hochstämmige Äpfelbäume 5 Gr.
Pyramiden und Espalier-Äpfelbäume 4 bis 5 Gr.
Hochstämmige Kirschen- und Pflaumenbäume 5 bis 6 Gr.
Halbstämmige Kirschen- und Pflaumenstämme 4 Gr.
Kirschstämme zu Zwerg- oder Topforangerie auf Mahalepp veredelt 5 Gr.
Obstorangeriestämmchen auf Quitte oder Johannisstamm veredelt aus dem Lande 4 Gr.
Desgleichen tragbare im Asche 10 Gr.
Pfirschenstämme 10 Gr.
Apricosenbäume 8 Gr.
50 Sorten Pfropfreiser, jede Sorte aus 2 bis 3 guten Reisern bestehend 2 Thlr.
Ein und zweijährige Copulanten das Stück 3 Gr.
Oculierreiser werden nicht abgegeben.

Um auf dem Lande die Verbreitung der vorzüglicheren Obstarten zu befördern, werden auch ferner den Gemeinde-Baumschulen des Gothaischen Landes 25 Sorten Äpfel und eben so viele Birnensorten in Pfropfreisern unentgeltlich abgegeben, welche nach der Beschaffenheit der Gegend, wohin solche bestimmt sind, besonders auserwählt werden. Um aber den beabsichtigten Zweck hierbei zu erreichen, so muß eine Bescheinigung des Pfarrers oder Ortsvorstehers beigebracht werden, worin dargethan ist, daß die Pfropfreiser wirklich zur Verwendung für eine Gemeinde-Baumschule bestimmt sind.

Von dem von mir seit 1831 herausgegebenen Deutschen Obstcabinet, in welchem die vorzüglichsten Kern- und Steinobstfrüchte der Natur getreu, früher aus Wachs, jetzt einzig aus Papiermaché gefertiget, zur Kenntniß der Obstkunde dargestellt werden, und welches sich bisher den Beifall des pomologischen Publikums zu erfreuen Ursache gehabt hat, sind bis jetzt 10 Lieferungen erschienen, welche nachstehende Obstsorten enthalten.

I. Lieferung.

I. Äpfel.

1. Große englische Reinette.
2. Reinette von Orleans.
3. Reinette von Breda.
4. Englische Wintergold-Parmäne.
5. Rother Cardinalsapfel.
6. Orangen-Pepping.

II. Birnen.

1. Napoleon's Butterbirne.
2. Diel's Butterbirne.
3. Coloma's Carmeliterbirne.
4. Kronprinz Ferdinand von Östreich.
5. Preul's Colmar.
6. Capiaumont's Herbstbutterbirne.

II. Lieferung.

I. Äpfel.

7. Muskatenreinette.
8. Große Casseler Reinette.
9. Mohrenkopf.
10. Walliser Limonen-Pepping.
11. Wachsapfel.
12. Königlicher Täubling.

II. Birnen.

7. Van Marum's Schmalzbirne.
8. Winter-Dechantsbirne.
9. Jaminette.
10. Herrmannsbirne.
11. Markbirne. Savoureuse.
12. Forellenbirne.

III. Lieferung.

III. Kirschen.

1. Süße Maiherzkirsche.
2. Bettenburger schwarze Herzkirsche.
3. Frühe schwarze Herzkirsche.
4. Purpurrothe Knorpelkirsche.
5. Große schwarze Knorpelkirsche.
6. Flamentiner.
7. Frühe bunte Herzkirsche.
8. Englische weiße frühe Herzkirsche.
9. Lauermannskirsche.
10. Weiße Spanische.
11. Holländische große Prinzessinkirsche.
12. Gelbe Herzkirsche.
13. Rothe Maikirsche.
14. Pragische Muskateller.
15. Rothe Oranienkirsche.
16. Große Glaskirsche von Montmorency.
17. Amerikanische Gewürzkirsche.
18. Süße Frühweichsel.
19. Spanische Frühweichsel.
20. Ostheimer Weichsel.
21. Große lange Lothkirsche.
22. Deutsche Griotte.
23. Frühe königliche Amarelle.
24. Cerisier Juinal.

IV. Lieferung.

III. Kirschen.

25. Große, glänzende schwarze Herzkirsche.
26. Moßler schwarze Herzkirsche.
27. Joel Keil's kleine schwarze Herzkirsche.
28. Große schwarze Knorpelkirsche mit dem festesten Fleisch.
29. Kleine weiße Frühkirsche.

30. Große weiße Frühkirsche.
31. Türkine.
32. Perlknorpelkirsche.
33. Gemeine Marmorkirsche.
34. Späte Herzogenkirsche.
35. Große schwarze Himbeerkirsche.
36. Doppelte Glaskirsche.
37. Schöne von Choisy.
38. Pomeranzenkirsche.
39. Lothkirsche.
40. Schwarze Soodkirsche.
41. Schwarze ungarische Kirsche.
42. Wohltragende holländische Kirsche.
43. Neue englische Weichsel.
44. Prinzenkirsche.
45. Jerusalemskirsche.
46. Kirsche von der Natte.
47. Bettenburger Weichsel. Großer Gobet.
48. Späte Amarelle.

V. Lieferung.

I. Äpfel.

13. Goldreinette von Bordeaux.
14. Possart's Moskauer Nalivia.
15. Wellington's Reinette.
16. Jansen van Welten's Rosenapfel.
17. Leckerbissen.
18. Goldapfel von Kew. Pippin Kew.

II. Birnen.

13. Prinzessin Mariane.
14. Wildling von Motte.
15. Coloma's köstliche Winterbirne.
16. Normännische rothe Herbstbutterbirne.
17. Graue Dechantsbirne.
18. Truchseß.

VI. Lieferung.

I. Äpfel.

19. Diel's Reinette.
20. Neuer großer englischer Nonpareil.
21. Französischer königlicher Edelapfel.

22. Spaniſche Herbſtreinette.
23. Scott's gelbe Winterreinette.
24. Erede's blutrother Wintertäubling.

II. Birnen.

19. Hardenpont's Winterbutterbirne.
20. Mannabirne. Colmar.
21. Regentin (Colmar Souverain).
22. Braunrothe Frühlingsbirne.
23. Merlet's Herrmannsbirne.
24. Johann Dewitte (Jean Dewitte).

VII. Lieferung.

IV. Pflaumen.

1. Rothe Kaiſerpflaume. Impériale rouge.
2. Große engliſche Pflaumenzwetſche.
3. Lange violette Dattelpflaume. Prune d'Autriche.
4. Große blaue Eierpflaume. Dame Aubert rouge.
5. Rothe Eierpflaume. Prune de Cypro.
6. Italieniſche grüne Zwetſche. Verdage d'Italie.
7. Damascenerpflaume von Maugerou. Damas de Maugerou.
8. Frühe ſchwarze Pflaume. Grosse noire hâtive.
9. Große Reneclode. Grosse Reine-Claude.
10. Gelbe Reneclode. Reine-Claude jaune.
11. von Wangenheimspflaume. Neue Sorte.
12. Rothe Apricoſenpflaume. Prune d'Abricot rouge.
13. Violetter Perdrigon. Perdrigon violet.
14. Weiße Diapree. Diaprée blanche.
15. Catharinenpflaume. St. Catherine.
16. Goldpflaume. Drap d'or. Mirabelle double.
17. Kleine Damascenerpflaume. Petit Damas.
18. Blauer Spilling.

VIII. Lieferung.

IV. Pflaumen.

19. Violette Kaiſerpflaume. Impériale violette.
20. Italieniſche blaue Zwetſche.
21. Dattelzwetſche. Spâte Dattelpflaume. Prune Figue.
22. Große gelbe Eierpflaume. Grosse Luisante. Dame Aubert.
23. Glühende Kohle von Sicklern. Charbon rouge.
24. Weiße indiſche Pflaume. Prune d'Inde blanche.

25. Herrnpflaume. **Prune Monsieur.**
26. Frühe gemeine Zwetsche. Auguſtzwetsche.
27. Gelbe Apricoſenpflaume. **Apricotée de Tours.**
28. Reneclode mit gefüllter Blüthe. **Reine-Claude à fleur double.**
29. Kirſchpflaume. **Prune Cerise.**
30. Rother Perdrigon. **Perdrigon rouge.**
31. Weißer Perdrigon. **Perdrigon blanc.**
32. Rothe Diapree. **Diaprée rouge. Roche Courbon.**
33. Spåte gelbe Zwetsche.
34. Gelbe Mirabelle. **Mirabelle jaune.**
35. **Sultaneh Erik.**
36. Gelber Spilling.

IX. Lieferung.

I. Äpfel.

25. Calville von Rochelle.
26. Bürger-Herrnapfel.
27. Braddick's Sondergleichen (**Braddicks Nonpareil**).
28. Ananasreinette.
29. Ruſſiſche langdauernde Reinette.
30. Köſtlicher von Kew (**Kews Admirable**).

II. Birnen.

25. Noarſchain (**Noirchain**).
26. Salisbury.
27. Köſtliche von Charneu (**Merveille de Charneu**).
28. Herzogin Caroline Amalie.
29. Schönlin's Stuttgarter ſpåte Winterbutterbirne.
30. Grüne Oſterzuckerbirne.

X. Lieferung.

I. Äpfel.

31. Hoheitsapfel.
32. Baumann's rothe Winterreinette.
33. **Lamb Abbey Pearmain.**
34. Gelbe ſpaniſche Reinette.
35. Downton's Pepping.
36. Dittrich's Winterroſenapfel.

II. Birnen.

31. Enghien (Beurré d'Enghien).
32. Boſe's frühzeitige Flaſchenbirne (Calebasse-Passe Bose).
33. Winterſylveſter.
34. Lange weiße Dechantsbirne.
35. Virguleuſe.
36. Leſchaſſerie. Jagdbirne.

XI. Lieferung.

I. Äpfel.

37. Sterncalville.
38. Herzog Bernhard.
39. Pfirſchenrother Sommerroſenapfel.
40. Weiße Sommer- oder Wachsreinette.
41. Citronenreinette.
42. Reinette von Auvergne.

II. Birnen.

37. Königsgeſchenk von Neapel.
38. Boſe's Flaſchenkürbisbirne.
39. Coloma's Herbſtbutterbirne.
40. Beurré Alexander.
41. Franz II.
42. Fourcroy.

XII. Lieferung.

I. Äpfel.

43. Türken-Calville.
44. Calville-Eggermont.
45. Kaiſer Alexander Rambour.
46. Grüne Reinette.
47. Geiger's Prinzeſſin Auguſte.
48. Parker's grauer Pepping.

II. Birnen.

43. Poire St. Lezain.
44. Wahre bronzirte Herbſtbirne.
45. Hardenpont's ſpäte Winterbutterbirne.
46. Dillen d'automne.
47. Chevalier d'hiver.
48. Neue ſpäte Winter-Dechantsbirne.

Einen großen Theil der in den Lieferungen enthaltenen Obſtſorten verdanke ich der freundſchaftlichen Güte des Herrn Geheimenraths Diel, welcher auch ferner die Güte haben wird, das Cabinet mit den vorzüglichſten und neuern Obſtſorten zu bereichern und dadurch für die Abnehmer deſſelben ſtets intereſſant zu machen.

Der Preis für eine Lieferung des Kernobſtes beträgt 2 Thaler 12 Groſchen preußiſch Courrant, eben ſo für das Steinobſt. Jedes Jahr kommen abwechſelnd, bald Kern-, bald Steinobſt, 2 Lieferungen davon heraus, und wird deren Erſcheinen jedesmal im Allgemeinen Deutſchen Anzeiger bekannt gemacht. Die Lieferungen werden in kleinen Käſtchen ſorgfältig eingepackt, mit den dazu gehörigen gedruckten Lieferungszetteln unter ihrer Adreſſe abgeſendet und die Beſtellungen darauf ſobald als thunlich beſorgt.

Gotha, im October 1836.

Johann Georg Dittrich,
Küchenmeiſter bei Ihrer Hoheit der verwittweten Frau Herzogin von Sachſen-Gotha und Altenburg.

Druckfehlerverzeichniß.

Seite	11	Zeile 2	nicht wird ſtatt wurde.
Seite	12	Zeile 6	Bullweiler ſtatt Bollweiler.
Seite	21	Zeile 13	Nompareil ſtatt Nonpareil.
Seite	21	Zeile 22	am Ende ſtatt am untern Ende.
Seite	29	Zeile 16	Birnen Sorten ſtatt manche Sorten.
Seite	31	Zeile 44	Waat ſtatt Vaat.
Seite	37	Zeile 17	Auſt. ſtatt Augſt.
Seite	40	Zeile 8	Jersy ſtatt Jersey.
Seite	56	Zeile 19	Loathercoat ſtatt Leathercoat.
Seite	57	Nr. 603	Matchiss ſtatt Matschliſs.
Seite	57	Nr. 639	Poronas ſtatt Pownas.
Seite	58	Zeile 7	Roſenhager ſtatt Roſenhäger.
Seite	118	Zeile 25	Streiben ſtatt Streifen.
Seite	130	Zeile 18	ſchon beſchriebenen ſtatt Nr. 145. beſchriebenen.
Seite	139	Zeile 39	Kolchapfel ſtatt Bolchapfel.
Seite	240	Zeile 30	Cladius ſtatt Cludius.
Seite	387	Zeile 9	auf dieſe ſtatt Nr. 389. folgt.
Seite	396	Zeile 9	Rochal ſtatt Rochol.
Seite	518	Zeile 32	Pugi ſtatt Bugi.
Seite	527	Zeile 15	Stein ſtatt Stern.
Seite	529	Zeile 5	kugel= ſtatt kegelförmig.
Seite	529	Zeile 35	Geſchmack ſtatt Geruch.
Seite	580	Zeile 40	Stielſpitze ſtatt Fruchtſpitze.
Seite	611	Zeile 3	ſeiner ſtatt ihrer.
Seite	650	Zeile 22	verſchmelzend ſtatt zerſchmelzend.
Seite	655	Zeile 2	Nr. 143. ſtatt Nr. 212.
Seite	684	Zeile 12	halbkegel= ſtatt halbkugelförmig.
Seite	687	Zeile 13	Nr. 160 ſtatt Nr. 230.

Seite 689	Zeile 4	Nr. 126 ſtatt Nr. 201.
Seite 697	Zeile 12	Ihrer ſtatt Sr. Majeſtät.
Seite 700	Zeile 10	Nr. 88 ſtatt Nr. 132.
Seite 730	Zeile 44	Nr. 165 ſtatt Nr. 237.
Seite 736	Zeile 1	Nr. 109 ſtatt Nr. 166.
Seite 737	Zeile 39	Nr. 171 ſtatt Nr. 238.
Seite 738	Zeile 36	Bütner ſtatt Büttner.
Seite 783	Zeile 9	Malabaia ſtatt Malabaila.

Digitized by Google

AN INITIAL STUDY OF 50 CHRONIC CASES OF TUBERCULOSIS IN THE STATE SANATORIUM AT MT. VERNON, WITH SPECIAL REFERENCE TO THE ARREST OF THE DISEASE

81576		SB357
Dittrich, J.G.		D55
Systematisches handbuch v.1		
der obstkunde.		

Dittrich

SB357
D55
v.1

81576

Digitized by Google

Digitized by Google